

KLARSTEIN NIELSTRV  
TEIN NIELSTRV KLAR  
KLARSTEIN NIELSTRV  
TEIN NIELSTRV KLAR  
KLARSTEIN NIELSTRV  
TEIN NIELSTRV KLAR  
KLARSTEIN NIELSTRV

# KLARSTEIN

## Induktionskochfeld

Induction Hob

Placa de inducción

Table de cuisson à induction

Piano cottura a induzione



**Sehr geehrter Kunde,**

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten:




---

## INHALTSVERZEICHNIS

---

Sicherheitshinweise 4
Hinweise zu Bedienung und Wartung 5
Funktionsweise 7
Auswahl des richtigen Kochgeschirrs 8
Geräteübersicht 9
Bedienfeld und Bedienung 9
Kochtipps 12
Heizleistung einstellen 13
Reinigung und Pflege 14
Fehlerbehebung 16
Fehlermeldungen 17
Hinweise zur Entsorgung 18
Konformitätserklärung 18

English 21
Français 37
Español 53
Italiano 69

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10033282
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	1600 W

---

## SICHERHEITSHINWEISE

---

### Stromschlagrisiko

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose, bevor Wartungen oder Reparaturen am Gerät durchgeführt werden.
- Die Verbindung zu einen geerdeten Stromanschluss ist erforderlich und vorgeschrieben.
- Veränderungen am Stromanschluss dürfen nur von einem hierfür qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Ein Nichtbefolgen der Hinweise kann zu Stromschlägen oder zum Tode führen.



#### VORSICHT

Verletzungsgefahr! Die Kanten der Kochplatte sind scharf. Lassen Sie Vorsicht walten, da Sie sich ansonsten durch Schnitte verletzen könnten.

### Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Installation und/oder der Verwendung des Geräts aufmerksam durch.
- Stellen Sie niemals leicht brennbare Materialien oder Produkte auf dem Kochfeld ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen demjenigen zur Verfügung, der das Gerät einbaut, da Sie dadurch gegebenenfalls Installationskosten sparen können.
- Dieses Gerät muss zur Vermeidung von Sach- und Personenschäden gemäß dieser Bedienungsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät muss von einer hierfür qualifizierten Person installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der über einen Trennschutzschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.
- Durch eine fehlerhafte Installation des Geräts können alle Garantie- und Gewährleistungsansprüche erlöschen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, insofern diese von einer für sie verantwortlichen Person in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit der Verwendung einhergehenden Gefahren und Risiken begreifen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Die Reinigung und Wartung des Kochfeldes sollte von Kindern niemals allein durchgeführt werden.
- Das Netzstromkabel muss, wenn es Beschädigungen aufweist, vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer in ähnlicher Weise qualifizierten Person ersetzt werden, um Sach- und/oder Personenschäden zu vermeiden.

- Warnung: Schalten Sie das Gerät zur Reduzierung der Stromschlaggefahr sofort aus, wenn die Oberfläche (Kochfeldoberfläche aus Glaskeramik oder ähnlichem Material die stromführende Teile schützt) Risse aufweist.
- Legen Sie keine Metallobjekte, wie beispielsweise Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel auf das Kochfeld, da diese dort sehr heiß werden könnten.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keinen Dampfreiniger.
- Das Gerät darf nicht in Verbindung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.
- Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochvorgang muss permanent beaufsichtigt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Kochvorgangs niemals unbeaufsichtigt, da insbesondere das Kochen mit Öl oder Fett gefährlich sein kann und den Ausbruch eines Brandes zur Folge haben kann. Versuchen Sie niemals, einen Fettbrand mit Wasser zu löschen! Schalten Sie das Gerät stattdessen aus und decken Sie die Flamme mit einer Feuerschutzdecke oder einem Topfdeckel ab.



#### **WARNUNG**

Brandgefahr! Stellen Sie keine Gegenstände außer Töpfen und Pfannen auf den Induktionskochplatten ab.

---

## **HINWEISE ZU BEDIENUNG UND WARTUNG**

---

### **Stromschlagrisiko**

- Kochen Sie keinesfalls auf einer kaputten oder gerissenen Kochoberfläche. Sollte die Kochoberfläche brechen oder Risse aufweisen, schalten Sie das Gerät sofort am Hauptschalter (Wandsteckdose) aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie die Kochoberfläche vor der Reinigung oder Wartung aus.
- Ein Nichtbefolgen der Hinweise kann zu Stromschlägen oder zum Tode führen.

### **Gesundheitsrisiken**

- Dieses Gerät entspricht elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (wie beispielsweise Insulinpumpen) müssen vor der Verwendung des Geräts ihren Arzt oder Implantathersteller kontaktieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht von dem elektromagnetischen Feld der Kochplatte beeinflusst werden.
- Ein Nichtbefolgen der Hinweise kann zum Tode führen.

**VORSICHT**

Verbrennungsgefahr! Während der Verwendung werden die für den Nutzer zugänglichen Geräteteile so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Achten Sie darauf, dass ihr Körper, ihre Kleidung und andere Materialien als Kochutensilien die Kochplatte erst dann berühren dürfen, wenn diese vollständig abgekühlt ist.

- Halten Sie Kinder von der Induktionskochplatte fern.
- Topfgriffe können während der Verwendung so heiß werden, dass Sie diese nicht berühren sollten. Stellen Sie sicher, dass sich die Topfgriffe nicht direkt über eingeschalteten Kochfeldern befinden. Achten Sie darauf, dass sich die Topfgriffe außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Ein nichtbefolgen der Hinweise kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

**WARNUNG**

Verletzungsgefahr! Die messerscharfe Klinge eines Kochfeldschabers wird freigelegt, sobald Sie die Sicherheitsabdeckung abnehmen. Lassen Sie bei der Verwendung äußerste Vorsicht walten. Verstaun Sie den Kochfeldschaber immer mit aufgesetzter Sicherheitsabdeckung, außerhalb der Reichweite von Kindern. Das Nichtbefolgen der Hinweise kann zu Verletzungen und Schnitten führen.

**Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt. Ein Überkochen kann zu Rauchentwicklung führen und Fettspritzer könnten sich entzünden.
- Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gerät..
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder sonstige Utensilien auf dem gerät liegen.
- Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (.B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts, da diese durch das elektromagnetische Feld beeinflusst werden könnten.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, um sich aufzuwärmen oder zur Beheizung des Raums.
- Schalten Sie die Kochfelder und die Kochfläche nach der Verwendung, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben (z.B. durch Verwendung der Touch-Steuerung) aus. Verlassen Sie sich zum Ausschalten nicht auf die Topferkennungsfunktion, wenn Sie die Töpfe wegnehmen.
- Lassen Sie nicht zu, dass Kinder mit dem Gerät spielen, darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Lagern Sie im Interesse von Kindern nichts in den Schränken oberhalb des Geräts. Kinder, die heimlich auf das Gerät klettern könnten durch herunterfallende Gegenstände ernsthaft verletzt werden.

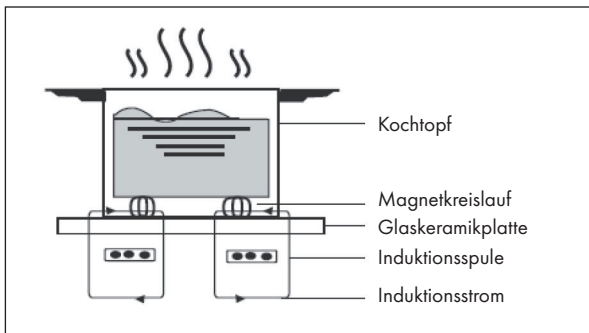
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten sollten von einer für sie verantwortlichen Person bei der Verwendung des Geräts angeleitet werden um sicherzustellen, dass diese das Gerät verwenden können ohne sich selbst oder andere dadurch in Gefahr zu bringen.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Geräteteile, es sei denn dies wird explizit in der Bedienungsanleitung empfohlen. Alle anderen Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten von einem hierfür qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Lassen Sie keine schweren Gegenstände auf die Kochfläche fallen und stellen Sie diese auch nicht dort ab.
- Stellen Sie sich nicht auf die Kochfläche.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten und ziehen Sie diese auch nicht über die Glasoberfläche, da diese dadurch zerkratzt werden könnte.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Oberfläche keine Metallbürsten oder andere aggressive Reinigungsmittel, da diese dadurch zerkratzt werden könnte.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Umfeldern wie beispielsweise Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; in Bauernhäusern; von Gästen in Hotels, Motels und Bed & Breakfasts.
- Berühren Sie die Kochfelder während der Verwendung keinesfalls mit der bloßen Hand.
- Kinder unter 8 Jahren sollten nicht in die Nähe des Geräts gelangen können.

---

## FUNKTIONSWEISE

---

Das Kochen mit Induktion ist eine fortschrittliche, effiziente und günstige Kochtechnologie. Sie funktioniert mithilfe von elektromagnetischen Schwingungen und überträgt die Hitze direkt auf den Topf, anstatt diesen indirekt über die Glasoberfläche zu erhitzen. Das Glas wird nur heiß, weil der Topf es aufwärmt.

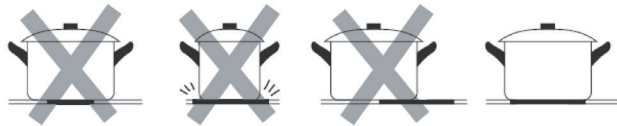


## AUSWAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

**Hinweis:** Verwenden Sie nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr. Suchen Sie nach dem Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Topfunterseite.



Kochgeschirr, welches aus den folgenden Materialien hergestellt wurde, ist nicht geeignet: reines Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetische Unterseite, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Töpferware. Verwenden Sie kein Kochgeschirr, welches scharfe Kanten oder eine abgerundete Unterseite aufweist.



Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite Ihres Topfes eben ist flach auf der Glasoberfläche aufsitzt und die gleiche Größe wie das Kochfeld hat. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe, deren Durchmesser so groß ist wie die Markierung des Kochfeldes. Wenn Sie einen etwas größeren Topf verwenden, wird die Energie auf dem höchsten Effizienzlevel verbraucht. Wenn Sie einen kleineren Topf nehmen, könnte die Effizienz geringer sein als erwartet. Töpfe mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm könnten gegebenenfalls nicht vom Induktionskochfeld erkannt werden. Stellen Sie den Topf immer in die Mitte des Kochfeldes.

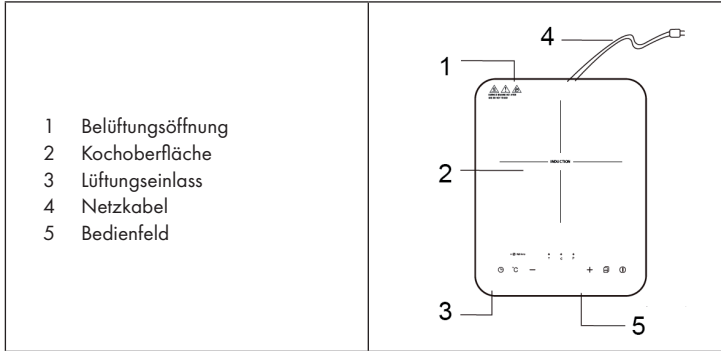
Sie können zur Überprüfung der Verwendbarkeit einen Magnettest durchführen. Bewegen Sie einen Magneten in die Richtung der Topfunterseite. Wenn der Magnet davon angezogen wird, ist der Topf induktionsgeeignet.



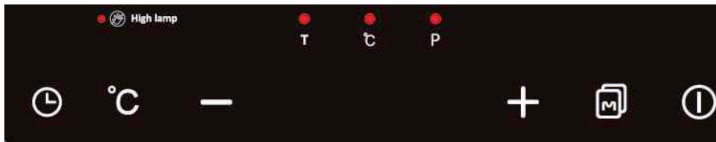
**Hinweis:** Heben Sie den Topf immer vom Induktionskochfeld herunter. Ziehen Sie nicht am Topf, da das Glas dadurch Kratzer bekommen könnte.



## GERÄTEÜBERSICHT



## BEDIENFELD UND BEDIENUNG



Funktion	Beschreibung
Ein-/Austaste	Gerät ein- und ausschalten.
Leistung	Anpassung der Leistungsstufe.
(-) und (+) Taste	Anpassung der Leistung, Temperatur und des Timers. Wenn Sie die Tasten (+) und (-) gleichzeitig drücken, wird die Tastensperre aktiviert.
Temperatur	Anpassung der Temperatur.
Timer	Einstellung der Zeit bis zum automatischen Ausschalten.

## Verwendung

1. Stellen Sie den Topf mit Lebensmittel in das Zentrum der Herdplatte.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine 220 V, 10 Amp. Steckdose. Das Induktionskochfeld kann nun verwendet werden.
3. Drücken Sie zunächst die Ein-/Ausschalttaste und dann die Funktionstaste.
4. Drücken Sie nach dem Kochen erneut die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie anschließend den Netzstromstecker aus der Steckdose.

## Statusbeschreibung

1. **Aus:** Stecken Sie den Netzstromstecker in die Steckdose. Ein Signalton ertönt und die Betriebsanzeige blinkt. Das Gerät ist ausgeschaltet.
2. **Standby:** Wenn Sie im ausgeschalteten Zustand lange die Ein-/Ausschalttaste drücken, wechselt das Gerät in den Standby-Modus; Innerhalb der nächsten 60 Sekunden muss eine Funktionstaste gedrückt werden, ansonsten schaltet sich das Gerät automatisch wieder aus.
3. **Automatische Topferkennung:** Wenn Sie im Standby-Modus die Temperaturtaste drücken, erkennt das Gerät automatisch, ob sich auf der Induktionskochplatte ein Topf befindet oder nicht. Sollte sich kein Topf oder ein nicht induktionsgeeigneter Topf auf der Platte befinden, blinkt in der digitalen Anzeige „E0“ auf und ein Geräusch ertönt alle 3 Sekunden. Wenn innerhalb der nächsten 60 Sekunden kein Topf auf die Induktionskochplatte gestellt wird, schaltet das Gerät sich automatisch aus. Wenn Sie allerdings einen Topf auf die Induktionskochplatte stellen, wechselt das Gerät automatisch in den entsprechenden Betriebsmodus.
4. **Betriebsstatus:** Nachdem die automatische Topferkennung erkannt hat, dass sich ein Topf auf dem Induktionskochfeld befindet, wechselt das Gerät in den entsprechenden Funktionsmodus. Wenn im Betriebsmodus ein Topf oder eine Pfanne von der Induktionskochplatte heruntergenommen wird, wird die Energiezufuhr sofort unterbrochen und das Gerät wechselt automatisch in den Modus der automatischen Topferkennung.
5. **Ausschalten:** Drücken Sie im Betriebsmodus die Ein-/Ausschalttaste. Ein Signalton ertönt und das Gerät schaltet sich aus.

## Leistungseinstellung (manuelle Funktion)

1. Drücken Sie im Standby-Modus die Funktionstaste, um in das Menü der Leistungseinstellung zu gelangen, oder drücken Sie im Betriebsmodus die Funktionstaste, um die Leistung einzustellen. Die Betriebsanzeige leuchtet auf und die werkseitig voreingestellte Leistung beträgt 1600 W. Der LED-Bildschirm zeigt „1600“ an.
2. Die Leistung kann über die Tasten + und – angepasst werden. Die Minimaleinstellung der Leistung im Betriebsstatus beträgt 120 W und die Maximaleinstellung 1800 W. Wenn Sie die Leistung verändern, wird die neue Wattzahl auf dem LED-Bildschirm angezeigt.
3. Wenn Sie im Betriebsmodus mehrfach die Funktionstaste drücken, können auch andere Funktionen verwendet werden.

## Temperatureinstellung

1. Drücken Sie im Betriebsstatus die Taste °C, um in das Menü der Temperatureinstellung zu gelangen. Die Temperaturanzeige leuchtet auf und die werkseitig voreingestellte Temperatur ist 220 °C. Der LED-Bildschirm zeigt „220c“ an.
2. Sie können die Temperatur über die Tasten + und - anpassen. Die Minimaleinstellung der Temperatur im Betriebsmodus ist 60 °C und die Maximaleinstellung 240 °C. Der LED-Bildschirm zeigt die jeweilig eingestellte Temperatur an.
3. Wenn Sie im Betriebsmodus mehrfach die Funktionstaste drücken, können auch andere Funktionen verwendet werden.

## Vergleichstabelle für Temperatur und Leistung

Stufen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Leistung (W)	120	300	500	800	1000	1200	1300	1400	1600	1800
Temp. (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

## Timer

1. Wenn sich das Induktionskochfeld im Betriebsmodus befindet, können Sie das Symbol „Timer“ drücken, um die Zeit für die automatische Abschaltung einzustellen. Die Timeranzeige (T) leuchten konstant, der LED-Bildschirm zeigt „0:00“ an und blinkt.
2. Stellen Sie im Timer-Modus durch Drücken der Tasten + und – die gewünschte Zeit bis zum automatischen Abschalten ein.
3. Nach 5 Sekunden wird die Timereinstellung automatisch bestätigt.
4. Wenn Sie die Timereinstellung deaktivieren möchten, drücken Sie im Betriebsmodus die Leistungs- oder Temperaturtaste, um eine andere Funktion auszuwählen und den Timer dadurch zu deaktivieren.
5. Wenn die im Timer eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.

## Kindersicherung

- Wenn Sie im Betriebsstatus die Tasten + und – gleichzeitig gedrückt halten, wird die Kindersicherung aktiviert und die Tasten gesperrt.
- Der LED-Bildschirm zeigt „LOC“ an und die Einstellung wird nach 5 Sekunden automatisch bestätigt.
- Wenn die Kindersicherung aktiv ist, sind alle Tasten, außer der Ein-/Ausschalttaste deaktiviert.
- Halten Sie erneut die Tasten + und – gleichzeitig gedrückt, um die Kindersicherung zu deaktivieren.

---

## KOCHTIPPS

---



### WARNUNG

Brandgefahr! Lassen Sie beim Frittieren besondere Vorsicht walten, da Öl und Fett sich sehr schnell erhitzen. Bei sehr hohen Temperaturen können Öl und Fett sich spontan entzünden und sie stellen deshalb ein enormes Brandrisiko dar.

### Tipps für das Kochen

- Reduzieren Sie die Wärme, wenn das Essen zu kochen beginnt.
- Die Verwendung eines Topfdeckels reduziert die Zubereitungszeit und spart durch das Erhalten der Hitze Energie.
- Minimieren Sie den Wasser oder Fettanteil zur Reduzierung der Zubereitungszeit.
- Starten Sie den Kochvorgang mit einer hohen Wärmeeinstellung und reduzieren Sie die Wärme, sobald das Essen sich vollständig erhitzt hat.

### Köcheln, Reis kochen

- Beim Köcheln wird der Topfinhalt unterhalb des Siedepunktes bei ungefähr 85°C gegart. Blasen steigen gelegentlich zur Oberfläche der Kochflüssigkeit. Köcheln ist der Schlüssel zu leckeren Suppen und zarten Eintöpfen, da der Geschmack sich entwickeln kann, ohne dass das Essen dabei zerkocht wird. Sie sollten auf Ei basierende und mit Mehl angedickte Soßen ebenfalls unterhalb des Siedepunktes zubereiten.
- Reis mithilfe der Absorptionsmethode zuzubereiten, kann eine höhere Leistungseinstellung erfordern, um zu gewährleisten, dass der Reis in der empfohlenen Zeit auch gar wird.

### Steak anbraten

1. Lassen Sie das Fleisch für ungefähr 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie eine Pfanne.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Träufeln Sie etwas von dem Öl in die heiße Pfanne und legen Sie anschließend das Steak hinein.
4. Drehen Sie das Steak während des Anbratens nur ein einziges Mal um. Die Dauer des Anbratens hängt von der Dicke des Steaks ab und hängt davon ab, wie durchgebraten es am Ende sein soll. Die Zeit kann pro Seite von 2-8 Minuten variieren. Drücken Sie (beispielsweise mit einer Gabel oder einem Kochlöffel) auf das Steak um zu überprüfen, wie durchgebraten es ist. Je fester es sich anfühlt, desto durchgebratener ist es.
5. Legen Sie das Steak anschließend für einige Minuten auf einen warmen Teller, damit es ruhen und zart werden kann.

## Essen unter Rühren anbraten

1. Wählen Sie einen induktionskompatiblen flachen Wok oder eine große Pfanne aus.
2. Halten Sie alle Zutaten und das Zubehör bereit. Das Anbraten unter Rühren sollte schnell gehen. Wenn Sie große Nahrungsmengen haben, braten Sie diese portionsweise und nicht auf einmal an.
3. Lassen Sie die Pfanne kurz vorheizen und fügen Sie zwei Teelöffel Öl hinzu.
4. Braten Sie das Fleisch zuerst an und nehmen Sie es heraus und stellen Sie es warm.
5. Braten Sie das Gemüse unter Rühren an. Wenn das Gemüse heiß aber noch bissfest ist, reduzieren Sie die Wärmeeinstellung des Kochfeldes, legen Sie das Fleisch in die Pfanne und fügen Sie Ihre Soße hinzu.
6. Verrühren Sie die Zutaten vorsichtig miteinander, um zu gewährleisten, dass alles erwärmt wird.
7. Servieren Sie das Essen sofort.

**Hinweis:** Wenn sich ein nicht-magnetischer Topf (z.B. Aluminium), ein Topf der falschen Größe, oder kleine Gegenstände (z.B. Messer, Gabeln Schlüssel) auf dem Induktionsfeld befinden, wechselt das Gerät nach einer Minute automatisch in den Standby-modus. Der Ventilator kühlt das Gerät für eine weitere Minute herunter.

---

## HEIZLEISTUNG EINSTELLEN

---

Leistungsstufe	Geeignet für
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erwärmen von kleineren Mengen Essen</li> <li>• Schmelzen von Schokolade</li> <li>• Köcheln</li> <li>• Langsamen Erwärmen</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufwärmen</li> <li>• Schnelles Köcheln</li> <li>• Reis kochen</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pfannkuchen</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kurzes Anbraten</li> <li>• Nudeln kochen</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frittieren und scharf anbraten</li> <li>• Suppe zum Kochen bringen</li> <li>• Wasser zum Kochen bringen</li> </ul>

## REINIGUNG UND PFLEGE

**Hinweis:** Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Was	Wie	Wichtig!
Tägliche Verunreinigungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Abdrücke und Flecken, verursacht von überlaufendem, nicht zuckerhaltigem Essen und Flüssigkeiten)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Kochplatte aus.</li> <li>2. Sprühen Sie einen Kochplattenreiniger auf, solange die Platte noch warm, aber nicht mehr heiß ist.</li> <li>3. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Platte mit einem Handtuch ab.</li> <li>4. Schalten Sie die Kochplatte wieder ein.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn die Kochplatte ausgeschaltet ist erlischt die „Heiße Oberfläche“ Anzeige, obwohl die Kochplatte noch heiß ist. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen!</li> <li>• Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel, da Sie die Oberfläche beschädigen könnten. Sehen Sie auf der Packung nach, ob Ihr Putzmittel für Keramikochplatten geeignet ist.</li> <li>• Lassen Sie keine Reiniger-Rückstände auf der Platte, da das Glas sonst anlaufen könnte.</li> </ul>
Übergelaufenes Essen oder Flüssigkeiten auf den Funktionstasten.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Kochplatte aus.</li> <li>2. Weichen Sie die Rückstände ein.</li> <li>3. Wischen Sie die Tasten mit einem feuchten Lappen, einem weichen Schwamm oder einem Küchentuch ab.</li> <li>4. Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“.</li> </ol>	Es kann sein, dass die Kochplatte piept, sich selbst abschaltet und die Tasten nicht mehr funktionieren, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Versichern Sie sich, dass die Tasten sauber und trocken sind, bevor Sie die Platten wieder einschalten.

Was	Wie	Wichtig!
<p>Übergekochte, geschmolzene oder heiße, zuckerhaltige Rückstände und Spritzer auf dem Glas.</p>	<p>Entfernen Sie den Schmutz mit einem Teppichmesser, einer Rasierklinge oder einem Kratzer für Keramik Kochplatten aber passen Sie auf, dass Sie sich nicht an der heißen Kochplatte verbrennen.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Kochplatte aus.</li> <li>2. Halten Sie den Kratzer in einem 30° Winkel und kratzen Sie den Schmutz in eine kalte Ecke der Kochplatte.</li> <li>3. Entfernen Sie den Schmutz mit einem Lappen oder Küchentuch.</li> <li>4. Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entfernen Sie die Flecken und Spritzer umgehend, da sie sich schlechter entfernen lassen, wenn Sie erstmal kalt geworden sind.</li> <li>• Achtung: Verletzungsgefahr! Sobald die Sicherheitsabdeckung vom Teppichmesser entfernt wurde, steht das scharfe Messer heraus. Gehen Sie vorsichtig damit um, damit Sie sich nicht verletzen.</li> </ul>

## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösung
Die Kochplatte lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Versichern Sie sich, dass die Kochplatte ans Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie ob möglicherweise eine Sicherung umgelegt oder kaputt ist. Falls das Problem weiterhin besteht wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Funktionstasten reagieren nicht.	Die Tasten sind blockiert.	Deaktivieren Sie die Tastensperre.
Die Tasten lassen sich nur schwer bedienen.	Ein dünner Wasserfilm befindet sich auf den Tasten oder sie benutzen die Fingerspitze anstelle des Fingerballens.	Versichern Sie sich, dass die Tasten trocken sind und benutzen Sie den Fingerballen.
Das Glas ist zerkratzt.	Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder es wurde zur Reinigung ein Scheuerschwamm bzw. Scheuermittel benutzt.	Benutzen Sie nur Kochgeschirr mit flachen, sauberen Böden. Benutzen Sie zur Reinigung keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel.
Einige Pfannen machen knackende oder klickende Geräusche.	Konstruktionsbedingt kann es zu derartigen Geräuschen bei bestimmten Kochgeschirr kommen, da die Böden oft aus unterschiedlichen Materialien aufgebaut sind, die sich bei Wärme unterschiedlich ausdehnen.	Dabei handelt es sich nicht um einen Fehler, derartige Geräusche sind normal.
Das Gerät gibt ein leises summendes Geräusch von sich, wenn es mit einer hohen Wärmeeinstellung verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Das ist normal. Das Geräusch sollte allerdings leiser werden oder vollständig verschwinden, wenn Sie die Wärmeeinstellung verringern.



Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösung
Das Gerät gibt Ventilatoren-geräusche von sich.	Der in das Gerät eingebaute Ventilator hat sich eingeschaltet, um ein Überhitzen der Elektronik zu verhindern. Es kann vorkommen, dass der Ventilator noch einige Zeit weiterläuft, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.	Das ist normal und Bedarf keinem Handeln. Schalten Sie den Strom der Wandsteckdose nicht ab, wenn der Ventilator des Geräts noch läuft.
Die Töpfe erhitzen sich nicht.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Gerät kann den Topf nicht erkennen, weil dieser nicht induktionsgeeignet ist.</li> <li>2. Das Gerät kann den Topf nicht erkennen, weil der Topf entweder zu klein für das Kochfeld ist oder sich nicht in der Mitte des Kochfelds befindet.</li> </ol>	Stellen Sie den Topf in die Mitte des Kochfeldes und vergewissern Sie sich, dass die Maße der Unterseite passend für das Kochfeld sind.

## FEHLERMELDUNGEN

E0	Kein Topf oder Topf zu schmal.	Benutzen Sie einen größeren Topf.
E1	Spannung zu gering.	Benutzen Sie nur Steckdosen, die der angegebenen Spannung entsprechen.
E2	Spannung zu hoch	Benutzen Sie nur Steckdosen, die der angegebenen Spannung entsprechen.
E3	Kurzschluss des Oberflächentemperatur-Sensors.	Lassen Sie das Gerät reparieren.
E4	Kurzschluss des IGBT-Sensors.	Lassen Sie das Gerät reparieren.
E5	Topf ohne Wasser.	Füllen Sie den Topf und starten Sie das Gerät neu.
E6	Überhitzung.	Prüfen Sie ob der Luftein- oder -auslass blockiert sind. Wenn nicht, lassen Sie das Gerät reparieren.
E7	Ungeeigneter Topf.	Verwenden Sie einen anderen Topf.

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

---

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

---

**Hersteller:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.



**Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:**

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

2009/125/EG (ErP)

**Dear Customer,**

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the instruction manual is not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product




---

## CONTENT

---

Safety Instructions	20
Instructions on Use and Maintenance	21
Operating Principle	23
Choosing the right Cookware	24
Product Overview	25
Control Panel and Operation	25
Cooking Guidelines	28
Heat Settings	29
Care and Cleaning	30
Troubleshooting	32
Error messages	33
Hints on Disposal	34

---

## TECHNICAL DATA

---

Item number	10033282
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption	1600 W

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

### Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.



#### CAUTION

Risk of injury! Panel edges are sharp. Failure to use caution could result in injury or cuts.

### General Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot. A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**WARNING**

Risk of fire! do not store other items on the cooking surfaces, except pans and pots.

---

## INSTRUCTIONS ON USE AND MAINTENANCE

---

### Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

**CAUTION**

Risk of burns! During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns. Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.

- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on.
- Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

**WARNING**

Risk of injury! The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children. Failure to use caution could result in injury or cuts.

**General Instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.

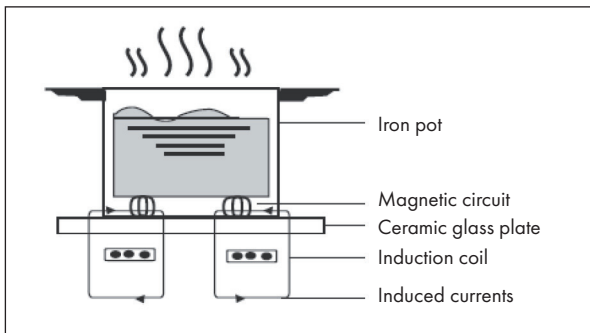
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

---

## OPERATING PRINCIPLE

---

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

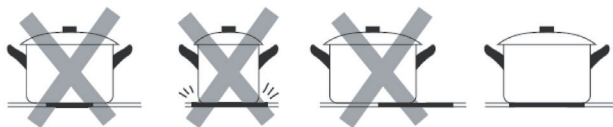


## CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

**Note:** Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.



Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware. Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.

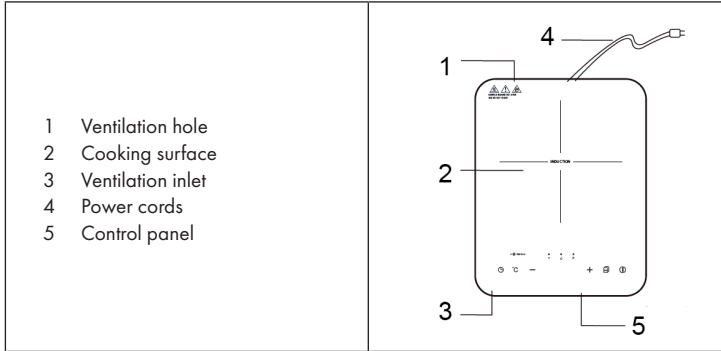
You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.



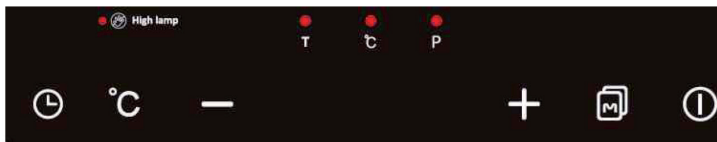
**Note:** Always lift the pot off the induction hob. Do not pull on the pot as this may scratch the glass.



## PRODUCT OVERVIEW



## CONTROL PANEL AND OPERATION



Function	Description
on/off button	Switch the device on and off.
power	Adjustment of the power level.
(-) And (+) buttons	Adjustment of power, temperature and timer. If you press the (+) and (-) keys simultaneously, the key lock is activated.
temperature	Temperature adjustment.
timer	Setting the time until automatic switch-off.

## Use of the hob

1. Place the food pot in the centre of the hob.
2. Plug the mains plug into a 220 V, 10 Amp socket. The induction cooker. The induction hob can now be used.
3. Press the on/off button first and then the function button.
4. After cooking, press the on/off button again to turn off the appliance. Then remove the mains plug from the socket.

## Status description

1. **Off:** plug the power plug into the wall outlet. A signal tone sounds and the power indicator flashes. The unit is switched off.
2. **Standby:** if you press the on/off button for a long time while the appliance is switched off, the appliance switches to standby mode; within the next 60 seconds a function key must be pressed, otherwise the appliance switches itself off automatically.
3. **Automatic pot detection:** if you press the temperature button in standby mode, the appliance automatically detects whether there is a pot on the induction hob or not. If there is no pot or a pot that is not suitable for induction on the plate, „e0“ flashes in the digital display and a sound is heard every 3 seconds. If no pot is placed on the induction hotplate within the next 60 seconds, the appliance switches off automatically. If, however, you place a pot on the induction hotplate, the appliance automatically switches to the corresponding operating mode.
4. **Operating status:** after the automatic pot detection has detected that a pot is on the induction hob, the appliance switches to the corresponding function mode. When a pot or pan is removed from the induction hob in the operating mode, the power supply is immediately interrupted and the appliance automatically switches to the automatic pot detection mode.
5. **Switch off:** in operating mode, press the on/off button. A beep sounds and the appliance switches off.

## Power setting (manual function)

1. In standby mode, press the function key to enter the power setting menu, or in operating mode, press the function key to set the power. The power indicator will illuminate and the factory default power is 1600w. The led screen will display „1600“.
2. The power can be adjusted using the + and - buttons. The minimum power setting in operating status is 120 w and the maximum power setting is 1800 W. If you change the power, the new wattage will be displayed on the led screen.
3. If you press the function key several times in the operating mode, other functions can also be used.

## Temperature setting

1. In the operating status, press the °C key to enter the temperature setting menu. The temperature indicator will illuminate and the factory default temperature is 220 °C. The led screen displays „220c“.
2. You can adjust the temperature using the + and - buttons. The minimum temperature setting in operating mode is 60°C and the maximum setting is 240°C. The led screen will display the set temperature.
3. If you press the function key several times in the operating mode, other functions can also be used.

## Comparison table for temperature and power

Steps	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Power (W)	120	300	500	800	1000	1200	1300	1400	1600	1800
Temp. (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

## Timer

1. If the induction hob is in the operating mode, you can press the “Timer” icon to set the time to automatic power off. Timer indicators (T) keep constant on, the led screen shows „0:00“ and flashes.
2. In timer mode, press the + and - buttons to set the desired auto power off time.
3. The timer setting is automatically confirmed after 5 seconds.
4. If you want to deactivate the timer setting, press the power or temperature button in the operating mode to select another function and deactivate the timer.
5. When the time set in the timer has elapsed, the unit will automatically turn off.

## Parental lock

- If you press and hold the + and - buttons simultaneously in the operating status, the parental control is activated and the buttons are locked.
- The led screen will display „LOC“ and the setting will be confirmed automatically after 5 seconds.
- When parental control is active, all buttons except the on/off button are disabled.
- Press and hold the + and - buttons simultaneously again to deactivate the parental control.

---

## COOKING GUIDELINES

---



### WARNING

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

### Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

### Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85 °C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

### Searing steak

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more „well done“ it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

### For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

**Note:** When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

---

## HEAT SETTINGS

---

Power level	Suitability
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• delicate warming for small amounts of food</li> <li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li> <li>• gentle simmering</li> <li>• slow warming</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• reheating</li> <li>• rapid simmering</li> <li>• cooking rice</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pancakes</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sauteing</li> <li>• cooking pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stir-frying and searing</li> <li>• bringing soup to the boil</li> <li>• boiling water</li> </ul>

## CARE AND CLEANING

**Note:** Before any maintenance or cleaning work is carried out, disconnect the appliance from electricity supply and ensure the appliances is completely cool.

What?	How?	Important!
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>
Spillovers on the touch controls.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<p>The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</p>

What?	How?	Important!
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.



Problem	Possible causes	What to do
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.</li> <li>2. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.</li> </ol>	Use cookware suitable for induction cooking. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

---

## ERROR MESSAGES

---

E0	No pot or pot too narrow.	Use a larger pot.
E1	Voltage too low.	Only use sockets that correspond to the specified voltage.
E2	Voltage too high	Only use sockets that correspond to the specified voltage.
E3	Surface temperature sensor short circuit.	Have the unit repaired.
E4	IGBT sensor short-circuit.	Have the unit repaired.
E5	Pot without water.	Fill the pot and restart the unit.
E6	Overheating	Check whether the air inlet or outlet is blocked. If not, have the unit repaired.
E7	Unsuitable pot.	Use a different pot.

---

## HINTS ON DISPOSAL

---



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

---

## DECLARATION OF CONFORMITY

---

**Producer:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.



**This product is conform to the following European Directives:**

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit :




---

## SOMMAIRE

---

Consignes de sécurité	38
Consignes d'utilisation et de maintenance	39
Fonctionnement	41
Choix des bons ustensiles de cuisson	42
Aperçu de l'appareil	43
Panneau de commande et utilisation	43
Conseils de cuisson	46
Réglage de la puissance de chauffe	47
Nettoyage et entretien	48
Résolution des problèmes	50
Codes d'erreur	51
Informations sur le recyclage	52
Déclaration de conformité	52

---

## FICHE TECHNIQUE

---

Numéro d'article	10033282
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	1600 W

---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

### Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du secteur avant d'en effectuer l'entretien ou la réparation.
- Le branchement sur une ligne électrique avec mise à la terre est nécessaire et obligatoire.
- Les modifications apportées au système de câblage électrique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique potentiellement mortel.



#### ATTENTION

Risque de blessure ! Les bords de la table cuisson sont coupants. Soyez prudent afin de ne pas vous couper.

### Consignes générales de sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'installer et/ou d'utiliser l'appareil.
- Ne posez jamais de matériaux ou de produits inflammables sur la table de cuisson.
- Veuillez mettre ces informations à disposition de la personne qui installe l'appareil, car cela pourrait vous faire économiser des frais d'installation.
- Cet appareil doit être installé conformément à ce manuel pour éviter les dommages matériels et corporels.
- Cet appareil doit être installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être branché sur un circuit muni d'un disjoncteur pour permettre une isolation complète de l'alimentation électrique.
- Une installation incorrecte de l'appareil peut vous faire perdre la garantie.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu des instructions d'une personne responsable de leur sécurité pour une utilisation sûre de l'appareil, et qu'ils comprennent les risques liés à son utilisation.
- L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de la table de cuisson ne doivent jamais être effectués par des enfants seuls.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou une personne de qualification équivalente afin d'éviter des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.

- Mise en garde : Afin de réduire le risque de choc électrique, éteignez immédiatement l'appareil si la surface présente des fissures (surface en vitrocéramique ou matériau similaire protégeant les éléments conducteurs).
- Ne placez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des casseroles sur la table de cuisson, car ils pourraient devenir très chauds.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Vous devez surveiller la cuisson. Une cuisson rapide doit être surveillée en permanence.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson, car chauffer de l'huile ou de la graisse en particulier peut se révéler dangereux et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ! Dans une telle situation, éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture anti-feu ou un couvercle de marmite.



#### MISE EN GARDE

Risque d'incendie ! ne posez aucun objet autre que des casseroles et des poêles sur la table de cuisson à induction.

---

## CONSIGNES D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE

---

### Risque de choc électrique

- Ne cuisinez jamais sur une surface de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de cuisson se brise ou présente des fissures, éteignez immédiatement l'appareil par son interrupteur principal (prise murale) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la surface de cuisson avant le nettoyage ou la maintenance.
- Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique potentiellement mortel.

### Risques pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétiques.
- Les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou d'autres implants électriques (comme les pompes à insuline) doivent contacter leur médecin ou leur fabricant avant d'utiliser l'appareil pour s'assurer que leurs implants ne sont pas affectés par le champ électromagnétique de la plaque de cuisson.
- Le non-respect des instructions peut mettre votre vie en danger.



#### ATTENTION

Risque de brûlure ! Pendant l'utilisation, les parties accessibles à l'utilisateur deviennent chaudes au point qu'elles peuvent causer des brûlures. Assurez-vous que votre corps, vos vêtements et tous objets autres que les ustensiles de cuisine ne touchent pas la plaque de cuisson tant qu'elle ne s'est pas complètement refroidie.

- Tenez les enfants à l'écart de la table de cuisson à induction.
- Pendant le fonctionnement, les poignées de casseroles peuvent devenir trop chaudes pour que vous les touchiez. Assurez-vous que les poignées de la casserole ne sont pas directement au-dessus des plaques chauffantes. Assurez-vous que les poignées de la casserole sont hors de portée des enfants.
- Le non-respect des instructions peut entraîner des brûlures.



#### MISE EN GARDE

Risque de blessure ! La lame au tranchant de rasoir du grattoir pour table de cuisson est exposée dès que vous retirez le cache de sécurité. Faites preuve d'une extrême prudence et rangez toujours le grattoir de la table de cuisson avec le cache de sécurité en place, hors de portée des enfants. Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures et des coupures.

#### Consignes de sécurité générales

- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Une cuisson excessive peut provoquer un dégagement de fumée et les éclaboussures de graisse peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais l'appareil comme espace de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'autres ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez pas d'objets magnétisables (tels que des cartes de crédit, des cartes mémoire) ou des appareils électroniques (par exemple un ordinateur, un lecteur MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par le champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.
- Éteignez les plaques de cuisson et la table de cuisson après utilisation, comme décrit dans ce manuel (par exemple, en utilisant la commande tactile). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre l'appareil lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer, s'asseoir, se tenir debout ou grimper sur l'appareil.
- Dans l'intérêt des enfants, ne rangez rien dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui monteraient sur l'appareil en cachette pourraient être sérieusement blessés par la chute d'objets.

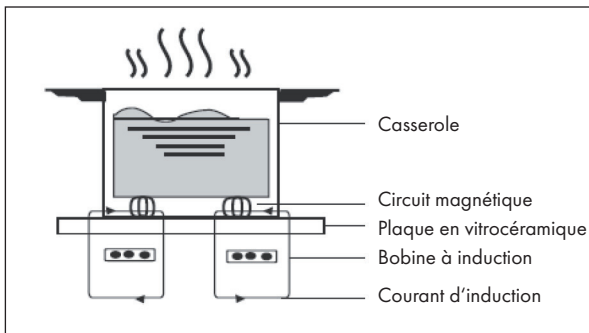
- Les enfants ou les personnes ayant des capacités mentales limitées doivent être guidés par une personne responsable de leur sécurité avant d'utiliser l'appareil afin d'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ni autrui.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil, à moins que cela ne soit explicitement recommandé dans le mode d'emploi. Toutes les autres réparations et l'entretien doivent être effectués par un électricien qualifié.
- Ne posez aucun objet lourd sur la table de cuisson et ne les y posez pas non plus.
- Ne montez pas sur la surface de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à arêtes vives et ne les faites pas glisser sur la surface vitrée de la table à induction car cela pourrait la rayer.
- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres produits de nettoyage agressifs pour nettoyer la surface, car cela pourrait la rayer.  
Cet appareil est prévu pour un usage domestique et similaire seulement, comme par exemple les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail, les auberges, les chambres d'hôtels, motels et chambres d'hôtes.
- Ne touchez jamais la table de cuisson en marche à mains nues.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil.

---

## FONCTIONNEMENT

---

L'induction est une méthode de cuisson avancée, efficace et économique. Elle fonctionne par vibrations électromagnétiques et transfère la chaleur directement à la casserole au lieu de la chauffer indirectement par la surface vitrée. La vitre chauffe uniquement par contact avec la casserole.

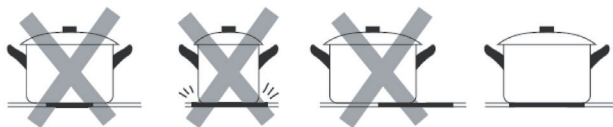


## CHOIX DES BONS USTENSILES DE CUISSON

**Remarque :** Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson compatibles avec l'induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.



Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne sont pas compatibles : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine ayant des bords tranchants ou un fond arrondi.



Assurez-vous que le fond de votre casserole est posé bien à plat sur la vitre et est de la même taille que le foyer de cuisson. Utilisez uniquement des casseroles dont le diamètre est le même que la marque sur la plaque de cuisson. Si vous utilisez une casserole légèrement plus grande, l'énergie sera utilisée avec un maximum d'efficacité. Si vous prenez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être plus faible que prévu. Les casseroles d'un diamètre inférieur à 140 mm peuvent ne pas être détectées par la table à induction. Placez toujours la casserole au milieu du foyer de cuisson.

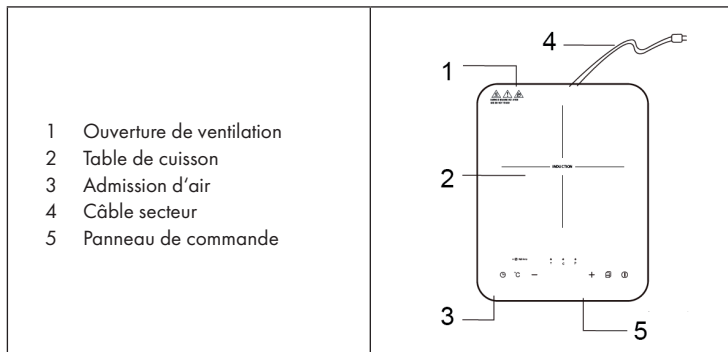
Vous pouvez effectuer un test de l'aimant pour vérifier la compatibilité de votre ustensile. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. Si l'aimant est attiré, la casserole est compatible avec l'induction.



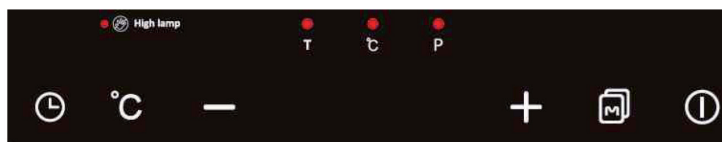
**Remarque :** Soulevez toujours la casserole de la plaque à induction. Ne la faites pas glisser car cela pourrait rayer la vitre.



## APERÇU DE L'APPAREIL



## PANNEAU DE COMMANDE ET UTILISATION



Fonction	Description
Touche de marche/arrêt	Pour allumer et éteindre l'appareil.
Puissance	Réglage du niveau de puissance.
Touches (-) et (+)	Réglage de la puissance, de la température et de la minuterie. Si vous appuyez en même temps sur les touches (+) et (-), vous activez le verrouillage des touches.
Température	Réglage de la température.
Minuterie	Réglage de la durée avant arrêt automatique

## Utilisation

1. Placez la casserole avec les aliments au centre de la table de cuisson.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise 220V, 10 ampères. Vous pouvez maintenant utiliser la table de cuisson à induction.
3. Appuyez d'abord sur la touche de marche / arrêt, puis sur la touche de fonction.
4. Après la cuisson, appuyez à nouveau sur la touche de marche / arrêt pour éteindre l'appareil. Enfin, débranchez la fiche de la prise de courant.

## Description des états

1. **Arrêt** : Branchez la fiche secteur dans la prise. Un bip retentit et le témoin d'alimentation clignote. L'appareil est éteint.
2. **Veille** : Si vous maintenez la touche de marche/arrêt pendant une longue période, l'appareil passe en mode veille. Appuyez sur une touche de fonction dans les 60 secondes qui suivent, sinon l'appareil s'éteindra automatiquement.
3. **Détection automatique des casseroles** : Si vous appuyez sur la touche de température en mode veille, l'appareil détecte automatiquement si une casserole est posée ou non sur la table à induction. S'il n'y a pas de casserole ou qu'il s'agit d'une casserole non adaptée pour l'induction, „EO” clignote à l'écran numérique et un signal est émis toutes les 3 secondes. Si aucune casserole n'est placée sur la plaque à induction dans les 60 secondes, l'appareil s'éteint automatiquement. Cependant, si vous placez une casserole sur la table à induction, l'appareil passe automatiquement au mode de fonctionnement approprié.
4. **Etat de marche** : Une fois que la détection automatique de casserole a détecté qu'une casserole se trouve sur la table de cuisson à induction, l'appareil passe au mode de fonction correspondant. Lorsqu'une casserole ou une poêle est retirée du foyer chauffant à induction en mode de fonctionnement, l'alimentation est immédiatement coupée et l'appareil passe automatiquement en mode de détection automatique de casserole.
5. **Eteint** : En mode de fonctionnement, appuyez sur la touche de marche / arrêt. Un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint.

## Réglage de la puissance (fonction manuelle)

1. En mode veille, appuyez sur la touche de fonction pour accéder au menu des paramètres d'alimentation, ou appuyez sur la touche de fonction en mode de fonctionnement pour régler la puissance. L'indicateur de puissance s'allume à la puissance pré-réglée en usine de 1600 W. L'écran à LED affiche „1600”.
2. La puissance peut être ajustée à l'aide des touches + et -. La puissance minimum réglable en mode de fonctionnement est de 120 W et le réglage maximum est de 1800 W. Si vous modifiez la puissance, la nouvelle puissance s'affiche sur l'écran à LED.
3. Si vous appuyez plusieurs fois sur la touche de fonction en mode de fonctionnement, vous pouvez accéder à d'autres fonctions.

## Réglage de la température

1. En état de fonctionnement, appuyez sur la touche ° C pour accéder au menu de réglage de la température. L'indicateur de température s'allume à la température d'usine par défaut de 220 °C. L'écran LED affiche „220c“.
2. Vous pouvez régler la température à l'aide des touches + et -. Le réglage de température minimum en mode de fonctionnement est de 60 °C et le réglage maximum de 240 °C. L'écran LED affiche la température réglée.
3. Si vous appuyez plusieurs fois sur la touche de fonction en mode de fonctionnement, vous pouvez accéder à d'autres fonctions.

## Tableau de correspondance de la température et de la puissance

Niveaux	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Puissance (W)	120	300	500	800	1000	1200	1300	1400	1600	1800
Température (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

## Minuterie

1. Lorsque la table de cuisson à induction est en mode de fonctionnement, vous pouvez appuyer sur l'icône de la minuterie pour régler une durée avant arrêt automatique. La minuterie (T) est allumée en fixe, l'écran à LED indique „0:00“ et clignote.
2. En mode minuterie, appuyez sur les touches + et - pour régler le délai souhaité avant l'arrêt automatique.
3. Au bout de 5 secondes, le réglage de la minuterie est automatiquement confirmé.
4. Si vous souhaitez désactiver le réglage de la minuterie, appuyez sur la touche de puissance ou de température en mode de fonctionnement pour sélectionner une fonction différente et désactiver la minuterie.
5. Lorsque la durée programmée est écoulée, l'appareil s'éteint automatiquement.

## Verrouillage parental

- Si vous appuyez simultanément sur les touches + et - en mode de fonctionnement, vous activez le verrouillage parental et les touches sont verrouillées.
- L'écran LED affiche „LOC“ et le réglage est automatiquement confirmé au bout de 5 secondes.
- Lorsque le contrôle parental est activé, toutes les touches sont désactivées à l'exception de la touche de marche/arrêt.
- Appuyez de nouveau sur les touches + et - et maintenez-les pour désactiver le verrouillage parental.

## CONSEILS DE CUISSON



### WARNUNG

Brandgefahr! Lassen Sie beim Frittieren besondere Vorsicht walten, da Öl und Fett sich sehr schnell erhitzen. Bei sehr hohen Temperaturen können Öl und Fett sich spontan entzünden und sie stellen deshalb ein enormes Brandrisiko dar.

### Conseils de cuisson

- Réduisez le feu lorsque les aliments commencent à bouillir.
- L'utilisation d'un couvercle de casserole réduit le temps de préparation et économise de l'énergie en maintenant la chaleur.
- Minimisez la teneur en eau ou en graisse pour réduire le temps de préparation.
- Commencez la cuisson avec un réglage de chaleur élevé et réduisez la chaleur une fois que les aliments sont chauds.

### Pour faire mijoter ou cuire du riz

- En mijotant, le contenu de la casserole cuit au-dessous du point d'ébullition à 85°C environ. Des bulles montent parfois à la surface du liquide de cuisson. Mijoter est le secret des délicieuses soupes et des tendres ragoûts, car le goût peut se développer sans que la nourriture soit trop cuite. Vous devriez également préparer les sauces à base d'œufs et épaissies à la farine en dessous du point d'ébullition.
- La préparation du riz en utilisant la méthode d'absorption peut nécessiter un réglage de puissance plus élevé pour s'assurer que le riz va cuire dans le temps recommandé.

### Pour saisir un steak

1. Faites reposer la viande pendant environ 20 minutes à température ambiante.
2. Faites chauffer une casserole.
3. Frottez les deux côtés du steak avec de l'huile. Mettez un peu d'huile dans la poêle chaude et mettez-y le steak.
4. Retournez le bifteck une seule fois pendant la cuisson. La durée pour saisir la viande dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. La durée peut varier de 2 à 8 minutes par face. Appuyez sur le steak (par exemple avec une fourchette ou une cuillère en bois) pour vérifier sa cuisson. Plus il est dur, plus il est cuit.
5. Déposer ensuite le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour le laisser reposer et s'attendrir.

## Faire sauter des aliments en les mélangeant

1. Sélectionnez un wok plat compatible avec l'induction ou une grande poêle.
2. Ayez tous les ingrédients et accessoires prêts. Le sauté doit être rapide. Si vous avez de grandes quantités de nourriture, faites-les sauter par portions, pas toutes en même temps.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à café d'huile.
4. Faites sauter la viande en premier, retirez-la et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes en remuant. Si les légumes sont chauds mais fermes, réduisez le réglage de chaleur de la plaque de cuisson, mettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Mélangez soigneusement les ingrédients ensemble pour vous assurer qu'ils sont tous bien chauds.
7. Servez immédiatement.

**Remarque :** Si une casserole non magnétique (aluminium par ex), une casserole de taille incorrecte ou de petits objets (tels que couteaux, fourchettes, clés) se trouvent sur le panneau à induction, l'appareil passera automatiquement en mode veille au bout d'une minute. Le ventilateur refroidit l'unité pendant une minute de plus.

## RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DE CHAUFFE

Niveau de puissance	Convient pour
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réchauffer de petits repas</li> <li>• Faire fondre du chocolat</li> <li>• Mijoter</li> <li>• Réchauffer lentement</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réchauffer</li> <li>• Mijoter rapidement</li> <li>• Cuire du riz</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crêpes</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saisir rapidement</li> <li>• Cuire des nouilles</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frire et faire sauter</li> <li>• Faire bouillir de la soupe</li> <li>• Faire bouillir de l'eau</li> </ul>

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Remarque :** Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et laissez l'appareil refroidir.

Quoi	Comment	Important !
Taches de tous les jours sur le verre (empreintes digitales, marques et taches causées par le débordement d'aliments et de liquides non sucrés)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez la table de cuisson.</li> <li>2. Vaporisez un nettoyeur de table de cuisson pendant que la table est encore chaude, mais pas brûlante.</li> <li>3. Essuyez avec un chiffon humide et séchez avec une serviette.</li> <li>4. Remettez la table de cuisson en marche.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsque la plaque chauffante est éteinte, l'indicateur „ Surface chaude“ s'éteint même si la plaque chauffante est encore chaude. Attention à ne pas vous brûler !</li> <li>• N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'abrasifs car ils pourraient endommager la surface. Vérifiez sur la boîte que votre matériel de nettoyage est adapté pour les tables de cuisson en vitrocéramique.</li> <li>• Ne laissez aucun résidu de nettoyant sur la plaque, sinon le verre pourrait s'user.</li> </ul>
Aliments renversés ou liquides sur les touches de fonction.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez la table de cuisson.</li> <li>2. Trempez les résidus.</li> <li>3. Essuyez les touches avec un chiffon humide, une éponge douce ou un torchon.</li> <li>4. Suivez les étapes 2 à 4 dans „Taches de tous les jours“.</li> </ol>	Il peut arriver que la table de cuisson émette un bip, s'éteigne et que les touches cessent de fonctionner tant qu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous que les touches soient propres et sèches avant de remettre les plaques en marche.

Quoi	Comment	Important !
Restes sucrés trop cuits, fondus ou chauds, et éclaboussures sur la vitre.	<p>Retirez les restes avec un couteau, une lame de rasoir ou un grattoir en céramique, mais faites attention de ne pas vous brûler sur la table de cuisson.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez la plaque de cuisson.</li> <li>2. Tenez le grattoir à un angle de 30° et grattez la saleté dans un coin froid de la table de cuisson.</li> <li>3. Retirez la saleté avec un chiffon ou un torchon.</li> <li>4. Suivez les étapes 2 à 4 dans „Taches de tous les jours“.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlevez les taches et les éclaboussures immédiatement, car ils ne seront pas plus faciles à enlever une fois refroidis.</li> <li>• Attention : Risque de blessure ! Une fois que le couvercle de sécurité a été retiré du cutter, la lame n'est plus protégée. Faites attention à ne pas vous blesser.</li> </ul>

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Causes possibles	Solution probable
Impossible d'allumer la table de cuisson.	Pas de courant.	Vérifiez que la table de cuisson est bien branchée et allumée. Vérifiez si un fusible a sauté ou est endommagé. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Les touches de fonction ne répondent pas.	Les touches sont bloquées.	Désactivez le verrouillage des touches.
Les touches sont difficiles à utiliser.	Il y a une fine pellicule d'eau sur les touches ou bien vous utilisez le bout du doigt au lieu de la pulpe du doigt.	Vérifiez que les touches sont sèches et utilisez la pulpe de vos doigts.
La vitre est rayée.	Vous avez utilisé des ustensiles de cuisson avec bords tranchants ou un tampon à récurer ou un abrasif pour le nettoyage.	Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson à fond plat et propres. N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'abrasifs pour le nettoyage.
Certaines poêles font des bruits de craquements ou de cliquetis.	En raison de leur conception, certains ustensiles de cuisson peuvent produire de tels bruits car les fonds sont souvent construits en alliages de matériaux qui se dilatent différemment lorsqu'ils sont exposés à la chaleur.	Dans ce cas il ne s'agit pas d'un problème, de tels bruits sont normaux.
L'appareil émet un petit bourdonnement lorsqu'il est utilisé avec un réglage de chaleur élevée.	Ceci est causé par la technologie de cuisson par induction.	Cela est normal. Cependant, le bruit devrait diminuer ou disparaître complètement si vous réduisez la puissance.



Problème	Causes possibles	Solution possible
L'appareil fait un bruit de ventilateur.	Le ventilateur intégré s'est allumé pour éviter la surchauffe de l'électronique. Il se peut que le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps après avoir éteint l'appareil.	Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la prise murale tant que le ventilateur de l'appareil fonctionne.
Les casseroles ne chauffent pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'appareil ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas compatible avec l'induction.</li> <li>2. L'appareil ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour le foyer de cuisson ou n'est pas centrée sur le foyer de cuisson.</li> </ol>	Placez la casserole au centre du foyer de cuisson et assurez-vous que les dimensions du fond conviennent au foyer de cuisson.

## CODES D'ERREUR

E0	Pas de casserole ou trop petite.	Utilisez une casserole plus grande.
E1	Tension trop faible.	Utilisez uniquement les prises de courant correspondant à la tension indiquée.
E2	Tension trop élevée	Utilisez uniquement les prises de courant correspondant à la tension indiquée..
E3	Court-circuit du capteur de température de surface.	Faites réparer l'appareil.
E4	Court-circuit du capteur IGBT.	Faites réparer l'appareil.
E5	Casserole sans eau.	Remplissez la casserole et redémarrez l'appareil.
E6	Surchauffe.	Vérifiez que les entrée et sortie d'air ne sont pas bloquées. Si elles sont dégagées, faites réparer l'appareil.
E7	Casserole inadaptée.	Utilisez une autre casserole.

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

---

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

---

**Fabricant :**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.



**Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :**

2014/30/UE (EM)  
2014/35/UE (LVD)  
2011/65/UE (RoHS)  
2009/125/CE (ErP)

**Estimado cliente:**

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el siguiente código QR para tener acceso al manual de instrucciones más actualizado y a información adicional sobre el producto.




---

## ÍNDICE

---

Indicaciones de seguridad	54
Limpieza y mantenimiento	55
Funcionamiento	57
Selección de la batería de cocina adecuada	58
Visión general del aparato	59
Panel de control y utilización	59
Consejos de cocción	62
Ajustar la potencia de calor	63
Limpieza y cuidado	64
Resolución de problemas	66
Mensajes de error	67
Retirada del aparato	68
Declaración de conformidad	68

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo	10033282
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	1600 W

---

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

---

### Riesgo de descarga eléctrica

- Cuando realice reparaciones o mantenimiento en el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Es necesario disponer de una conexión eléctrica con toma de tierra.
- Las modificaciones en el sistema eléctrico deberán ser realizadas por un electricista autorizado.
- El hecho de no seguir estas indicaciones puede provocar descargas eléctricas.



#### ATENCIÓN

Riesgo de lesiones. Los cantos de la placa de cocción son muy afilados. Manipúlela con mucho cuidado, podría cortarse.

### Advertencias generales de seguridad

- Lea atentamente este manual de instrucciones antes del uso y/o instalación del aparato.
- Nunca coloque materiales o productos fácilmente inflamables sobre la placa de cocción.
- Ponga esta información a disposición de todos aquellos que monten el aparato, pues así podrá ahorrarse gastos de instalación.
- Este aparato debe instalarse siguiendo este manual de instrucciones para evitar daños personales y materiales.
- Este aparato debe ser instalado y conectado a una toma de tierra por una persona cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito eléctrico que disponga de un diferenciador que permita una separación completa del suministro eléctrico.
- Por una instalación deficiente del aparato pueden cancelarse los derechos de garantía.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimiento siempre que hayan sido instruidos acerca del uso del aparato y hayan entendido su manipulación y los riesgos y peligros que este entraña.
- Este aparato no es un juguete. La limpieza y mantenimiento no debe ser realizada por niños.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio de atención al cliente o por una persona igualmente cualificada para evitar daños personales o materiales.

- **ADVERTENCIA:** Apague enseguida el aparato para reducir el riesgo de descarga eléctrica si la superficie presenta roturas (superficie de cocción vitrocerámica o material similar que proteja las piezas conductoras).
- No coloque ningún objeto metálico, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de ollas sobre la superficie de cocción, pues esta puede alcanzar temperaturas muy elevadas.
- No utilice productos a vapor para la limpieza de la zona de cocción.
- El aparato no debe utilizarse con un temporizador externo o una toma de corriente por control remoto.
- El proceso de cocción debe supervisarse. Debe tenerse en cuenta un proceso de cocción corto.
- Durante el proceso de cocción, nunca deje el aparato sin supervisión, pues especialmente la cocción con aceite o grasa pueden ser peligrosos y provocar que se desarrolle un incendio. Nunca intente sofocar un incendio provocado con grasa con agua. En su lugar, apague el aparato y cubra las llamas con una manta ignífuga o la tapa de una olla.



#### **ADVERTENCIA**

Riesgo de incendio. No coloque ningún objeto sobre la placa de inducción exceptuando ollas y sartenes.

---

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

---

### **Riesgo de descarga eléctrica**

- En ningún caso utilice la placa si está averiada o rota. Si la superficie de cocción se rompe o presenta brechas, apague inmediatamente el interruptor principal (toma de corriente de pared) y contacte con un técnico cualificado.
- Apague la superficie de cocción antes de limpiarla o de realizar labores de mantenimiento.
- El hecho de no seguir estas indicaciones puede provocar descargas eléctricas.

### **Riesgos para la salud**

- Este aparato cumple con los estándares de seguridad electromagnética.
- Las personas que utilicen marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben contactar con su médico o fabricante del implante antes de utilizar el aparato para asegurarse de que este no se verá afectado por el campo electromagnético de la placa de cocción.
- El hecho de no seguir estas indicaciones puede provocar la muerte.



### ATENCIÓN

Existe riesgo de quemaduras. Durante el uso, las piezas accesibles al aparato alcanzan temperaturas muy elevadas que pueden provocar quemaduras. Asegúrese de que su cuerpo, ropa y otros materiales (como utensilios de cocina) tocan la placa de cocción solo cuando esta se haya enfriado por completo.

- Mantenga a los niños alejados de la placa de inducción.
- Las asas de la olla pueden alcanzar temperaturas muy elevadas durante el uso, por lo que no debe tocarlas. Asegúrese de que las asas de las ollas no se coloquen justo encima de la zona de cocción encendida. Asegúrese de que las asas de las ollas se mantengan fuera del alcance de los niños.
- El hecho de no seguir estas indicaciones puede provocar quemaduras y escaldaduras.



### ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones. La cuchilla afilada de un rascador de vitrocerámica quedará expuesta en cuanto retire la cubierta de seguridad. Presta especial atención durante el uso. Guarde el rascador de vitrocerámica siempre con la tapa puesta y fuera del alcance de los niños. El hecho de no seguir estas indicaciones puede provocar lesiones y cortes.

### Advertencias generales de seguridad

- No deje el aparato en marcha si no se encuentra bajo supervisión. Si cuece demasiado un alimento puede provocar que se forme humo y que las salpicaduras de grasa entren en combustión
- No almacene ningún objeto encima del aparato.
- Nunca deje objetos ni otros utensilios sobre el aparato.
- No coloque objetos con imán (p. ej. tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni aparatos electrónicos (p. ej. ordenador, reproductor MP3) cerca del aparato, pues este puede afectar el campo electromagnético.
- Nunca utilice el aparato para calentar una estancia.
- Apague la placa y la zona de cocción tras su uso tal y como se describe en este manual (p. ej. tocando el control táctil). Para el apagado, no abandone la función de detección de recipiente cuando retire las ollas.
- No deje que los niños jueguen con el aparato ni se sienten o se suban a él.
- No guarde nada que pueda interesar a los niños en los armarios encima del aparato. Los niños que puedan subirse al aparato pueden sufrir lesiones graves a causa de los objetos que caigan.

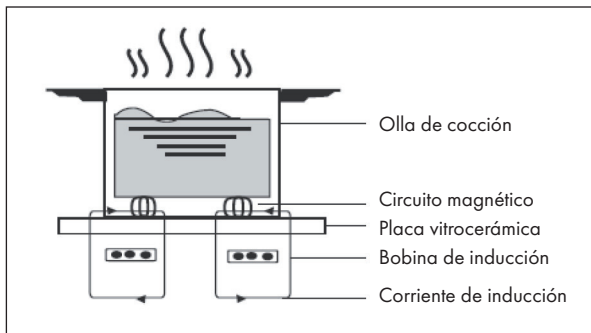
- Los niños y las personas con discapacidades mentales deberán ser instruidos por una persona responsable acerca del uso del aparato para garantizar que pueden manejarlo sin ponerse en peligro a ellos mismos ni a otras personas.
- No repare ni sustituya ninguna pieza a menos que se indique expresamente lo contrario en el manual de instrucciones. Todos los demás trabajos de reparación y mantenimiento deberán ser realizados por un electricista cualificado.
- No coloque objetos pesados encima de la placa de cocción ni los deje caer.
- No se suba encima de la placa de cocción.
- No utilice ollas de cantos afilados ni las arrastre por la superficie de cocción para evitar que se rasque.
- No utilice cepillos metálicos ni otros productos de limpieza agresivos para limpiar la superficie, pues podría rascarse.
- Este aparato debe utilizarse exclusivamente en entornos domésticos o similares, como cocinas de personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; en granjas; en los hoteles, moteles o alojamientos tipo Bed&Breakfast por parte de los huéspedes.
- Nunca toque la zona de cocción con las manos sin protección mientras esté en funcionamiento.
- Los niños menores de 8 años no deben situarse cerca del aparato.

---

## FUNCIONAMIENTO

---

La cocción con inducción se trata de una tecnología de cocción avanzada, eficiente y rentable. Funciona con ayuda de ondas electromagnéticas y transfiere el calor directamente a la olla en lugar de calentarse indirectamente mediante la superficie de cristal. El cristal solo se calienta porque la olla está caliente.

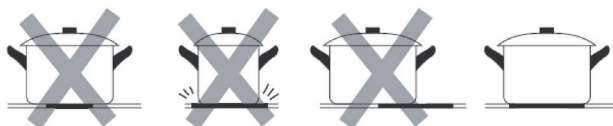


## SELECCIÓN DE LA BATERÍA DE COCINA ADECUADA

**Nota:** Utilice solamente batería de cocina apta para inducción. Busque el símbolo de inducción situado en el embalaje o en la parte inferior de la olla.



La batería de cocina que esté fabricada en los siguientes materiales no es adecuada: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza. No utilice batería de cocina que tenga cantos afilados o presente una parte inferior abombada.



Asegúrese de que la parte inferior de su olla sea plana y lisa se asiente en la superficie de cristal y que tenga la misma superficie que la zona de cocción. Utilice solamente ollas cuyo diámetro sea tan grande como la marca de la zona de cocción. Si utiliza una olla un poco más grande, se consumirá la energía al máximo nivel de eficiencia. Si utiliza una olla más pequeña, la eficiencia podría ser inferior a lo esperado. Las ollas con diámetro inferior a 140 mm pueden no reconocerse por las placas de inducción. Coloque la olla siempre en medio de la zona de cocción.

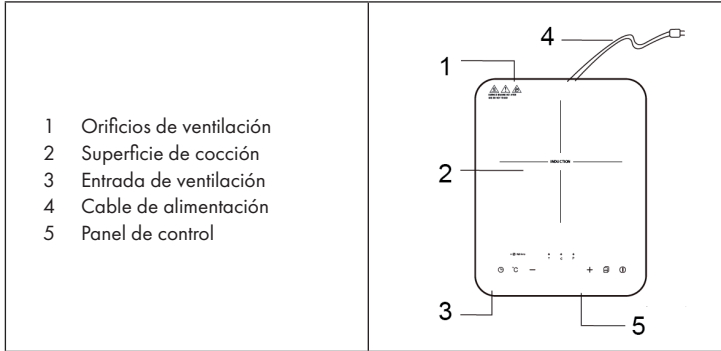
Puede realizar la comprobación de la idoneidad mediante una prueba magnética. Mueva un imán en dirección a la parte inferior de la olla. Si el imán se atrae, la olla será apta para inducción.



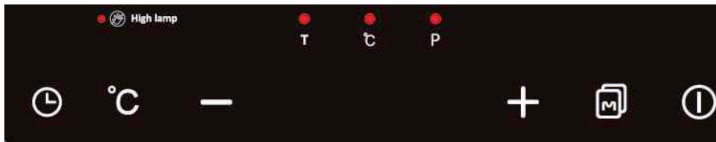
**Nota:** Levante la olla siempre desde abajo en la zona de cocción. No arrastre la olla, pues podría rayarse el cristal.



## VISIÓN GENERAL DEL APARATO



## PANEL DE CONTROL Y UTILIZACIÓN



Función	Descripción
Tecla on/off	Encender y apagar el aparato.
Potencia	Ajustar el nivel de potencia
Tecla (-) y (+)	Ajustar la potencia, temperatura y temporizador. Si pulsa simultáneamente las teclas (+) y (-) se activa el bloqueo del panel.
Temperatura	Ajuste de temperatura.
Temporizador	Configurar el tiempo hasta el apagado automático.

## Utilización

- 1 Coloque la olla con alimentos en el centro de la zona de cocción.
- 2 Conecte el enchufe a la toma de corriente (220 V, 10 A). La placa de inducción ya está lista para usar.
- 3 Primero, pulse la tecla on/off y a continuación la tecla de función.
- 4 Tras la cocción, pulse la tecla on/off de nuevo para apagar el aparato. Por último, desconecte el enchufe de la toma de corriente.

## Descripción de estado

1. **Apagado:** Conecte el enchufe a la toma de corriente. Suena una señal acústica y el indicador de funcionamiento parpadea. El aparato está apagado.
2. **Standby:** Si con el aparato apagado pulsa la tecla on/off, el aparato pasa al modo standby; en los siguientes 60 segundos debe presionar una tecla de función o el aparato se volverá a apagar de nuevo.
3. **Detección automática del recipiente de cocción:** Si pulsa la tecla de temperatura con el aparato en modo standby, el aparato detecta automáticamente si sobre la placa de inducción se ha colocado un recipiente o no. Si no se ha colocado un recipiente o este no es adecuado para la inducción, el indicador digital muestra parpadeando „E0“ y suena un pitido cada 3 segundos. Si en los siguientes 60 segundos no se coloca ningún recipiente sobre la placa de inducción, el aparato se apaga automáticamente. Si coloca un recipiente sobre la placa de inducción, el aparato pasa automáticamente al modo de funcionamiento correspondiente.
4. **Estado de funcionamiento:** Después de haber reconocido automáticamente el recipiente situado sobre la placa de inducción, el aparato pasa al modo de funcionamiento correspondiente. Si en modo funcionamiento se retira una olla o una sartén de la placa de inducción, el suministro de energía se interrumpe inmediatamente y el aparato pasa automáticamente al modo de detección automática de recipiente de cocción.
5. **Desactivado:** Pulse la tecla on/off en modo funcionamiento. Suena un pitido y el aparato se apaga.

## Configuración de potencia (función manual)

1. Pulse la tecla de función en modo standby para acceder al menú de la configuración de potencia o pulse la tecla de función en modo funcionamiento para regular la potencia. El indicador de funcionamiento se ilumina y la potencia predeterminada será de 1600 W. La pantalla Led muestra „1600“.
2. La potencia se puede ajustar a través de los botones + y -. La configuración mínima de la potencia en estado de funcionamiento es de 120 W y la configuración máxima es de 1800 W. Si modifica la potencia, se mostrará el nuevo valor en vatios en la pantalla LED.
3. Si pulsa varias veces la tecla de función en modo operativo también puede utilizar otras funciones.

## Configuración de temperatura

1. Pulse el botón °C en modo funcionamiento para acceder a la configuración de temperatura. El indicador de temperatura se ilumina y la temperatura predeterminada será de 220 °C. La pantalla Led muestra „220c“.
2. Ahora puede ajustar la temperatura mediante las teclas [+] y [-]. La configuración mínima de temperatura en modo funcionamiento es de 60 °C y la máxima es de 240 °C. La pantalla LED muestra la temperatura configurada correspondiente.
3. Si pulsa varias veces la tecla de función en modo operativo también puede utilizar otras funciones.

## Tabla comparativa para temperatura y potencia

Niveles	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Potencia (W)	120	300	500	800	1000	1200	1300	1400	1600	1800
TEMP (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

## Temporizador

1. Si la placa de inducción se encuentra en modo funcionamiento, puede presionar el símbolo „Timer“ para seleccionar el tiempo para el aparato automático. El indicador del temporizador (T) se ilumina constantemente y la pantalla LED muestra „0:00“ y parpadea.
2. Configure el modo temporizador presionando las teclas + y - para seleccionar el tiempo deseado para el apagado automático.
3. Transcurridos 5 segundos se confirma automáticamente la configuración del temporizador.
4. Si desea desactivar la configuración del temporizador, pulse en modo funcionamiento el botón de potencia y temperatura para seleccionar otra función y desactivar el temporizador.
5. Cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado en el temporizador, el aparato se apaga automáticamente.

## Bloqueo para niños

- Si mantiene pulsadas las teclas + y - en modo funcionamiento se activa el bloqueo para niños y se bloquean todas las teclas.
- La pantalla LED muestra „LOC“ y el ajuste se confirmará automáticamente a los 5 segundos.
- Si el bloqueo de las teclas está activado, todas estarán bloqueadas excepto on/off.
- Mantenga pulsadas las teclas + y - simultáneamente para desactivar el bloqueo para niños.

---

## CONSEJOS DE COCCIÓN

---



### ADVERTENCIA

Riesgo de incendio. Tras la cocción, tome precauciones, pues el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente. A temperaturas muy elevadas, el aceite y la grasa pueden inflamarse repentinamente y representar un gran riesgo de incendio.

### Consejos para cocinar

- Reduzca el calor cuando la comida comience a hacerse.
- El uso una tapa reduce el tiempo de preparación y ahorra energía al conservar el calor.
- Reduzca el contenido de agua o grasa para reducir el tiempo de preparación.
- Comience con una temperatura elevada y redúzcala paulatinamente a medida que los alimentos se calienten.

### Hervir a fuego lento y cocer arroz

- Al hervir a fuego lento, el contenido de la olla se cuece a 85 °C por debajo del punto de ebullición. Las burbujas suben a la superficie del líquido de cocción. Hervir a fuego lento es la clave para preparar ricas sopas y tiernos estofados, pues el sabor se desarrolla sin que la comida se haga demasiado. Debe preparar las salas con base de huevo y harina por debajo del punto de ebullición.
- Para preparar arroz con ayuda del método de absorción, puede ser necesario un ajuste de potencia elevado para garantizar que el arroz se preparada en el tiempo recomendado.

### Freír filetes

- 1 Ponga la carne a temperatura ambiente durante 20 minutos.
- 2 Caliente una sartén.
- 3 Unte ambos lados del filete con aceite. Vierta un poco de aceite en la sartén caliente y a continuación coloque el filete.
- 4 Voltee el filete una sola vez durante el proceso. La duración del proceso depende del grosor del filete y del grado de cocción que desee. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos. Presione el filete (con un tenedor o un cucharón) para comprobar su grado de cocción. Cuanto más duro esté, más hecho estará.
- 5 A continuación, coloque el filete durante unos minutos sobre un plato caliente para que repose.

## Saltear comida

- 1 Seleccione un wok o una sartén grande compatible con el método de inducción.
- 2 Prepare todos los ingredientes y accesorios. El salteado debe realizarse rápidamente. Si tiene grandes cantidades de comida, saltéelas por raciones.
- 3 Deje que la sartén se caliente un poco y añada dos cucharaditas de aceite.
- 4 Primero fría la carne y luego retírela y déjela en un sitio caliente.
- 5 Saltee las verduras. Cuando las verduras estén calientes pero todavía duras, reduzca el ajuste de calor de la zona de cocción, añada la carne y a continuación la salsa.
- 6 Remueva los ingredientes con cuidado para garantizar que todo se caliente.
- 7 Sirva los alimentos enseguida.

**Nota:** Si utiliza una olla no magnética (p. ej. de aluminio), una olla del tamaño incorrecto u objetos pequeños (p. ej. cuchillos, tenedores o cuencos) sobre la placa de inducción, el aparato pasa al modo standby automáticamente transcurrido un minuto. El ventilador enfría el aparato durante otro minuto más.

## AJUSTAR LA POTENCIA DE CALOR

Niveles de potencia	Adecuado para
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar pequeñas cantidades de alimentos</li> <li>• Derretir chocolate</li> <li>• Hervir a fuego lento</li> <li>• Calentar a fuego lento</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar</li> <li>• Hervir rápidamente</li> <li>• Hervir arroz</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tortitas</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Freír durante poco tiempo</li> <li>• Hervir pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Freír mucho un alimento</li> <li>• Llevar una sopa a ebullición</li> <li>• Llevar el agua a ebullición</li> </ul>

## LIMPIEZA Y CUIDADO

**Nota:** desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato y deje que este se enfríe por completo.

¿Qué?	¿Cómo?	Importante:
<p>Suciedad habitual del cristal (manchas de huellas, marcas y manchas, provocadas por alimentos que hayan rebosado y que no contengan azúcar)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la placa de cocción.</li> <li>2. Pulverice un limpiador para placas de cocción mientras la placa todavía guarde un poco de calor pero ya no esté muy caliente.</li> <li>3. Frote con un paño húmedo y seque la placa con un pañuelo de papel.</li> <li>4. Vuelva a encender la placa de cocción.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando la placa de cocción esté apagada, se apaga el indicador de „superficie caliente“ aunque esta todavía esté caliente. Tenga cuidado de no quemarse.</li> <li>• No utilice productos de limpieza o esponjas abrasivas, podrían dañar la superficie del aparato. Consulte el envase del producto de limpieza para ver si es compatible con las placas vitrocerámicas.</li> <li>• No deje restos de limpiador en la placa, pues el cristal podría empañarse.</li> </ul>
<p>Líquidos y alimentos que hayan rebosado sobre las teclas de función.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la placa de cocción.</li> <li>2. Ponga a remojo los restos.</li> <li>3. Limpie las teclas con un paño húmedo, una esponja suave y un paño de cocina.</li> <li>4. Repita los pasos 2-4 de la sección „Suciedad diaria“.</li> </ol>	<p>Puede ocurrir que la placa pite, se apague automáticamente y las teclas no funcionen mientras haya líquido encima. Asegúrese de que los botones estén limpios y secos antes de volver a encender al placa.</p>

¿Qué?	¿Cómo?	Importante:
<p>Restos derramados durante la ebullición, derretidos o calientes que contengan azúcar y salpicaduras en el cristal.</p>	<p>Retire la suciedad con un cuchillo de mesa, una cuchilla de afeitar o un rascador para placas vitrocerámicos pero asegúrese de que no se queme con la placa caliente.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la placa de cocción.</li> <li>2. Coloque el rascador con un grado de 30 ° y rasque la suciedad en una esquina fría de la placa de cocción.</li> <li>3. Retire la suciedad con un paño de cocina.</li> <li>4. Repita los pasos 2-4 de la sección „Suciedad diaria“.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire las manchas y salpicaduras inmediatamente, pues serán más difíciles de quitar cuando se hayan enfriado.</li> <li>• Atención: riesgo de lesiones. Cuando haya retirado la tapa de seguridad de la cuchilla, esta sobresaldrá. Manipúlela con cuidado para evitar lesionarse.</li> </ul>

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Posible solución
La placa de cocción no se enciende.	No hay electricidad.	Asegúrese de que la placa de cocción esté conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe que el fusible no esté averiado ni haya saltado. Si el problema persiste, contacte con un técnico cualificado.
Las teclas de función no reaccionan.	Las teclas están bloqueadas.	Desactive el bloqueo.
Las teclas se manejan con dificultad.	Hay una capa de agua sobre las teclas o está utilizando la punta del dedo en lugar de la yema.	Asegúrese de que las teclas estén secas y utilice las yemas de los dedos.
El cristal está roto.	Los recipientes tienen cantos afilados o se ha utilizado para la limpieza una esponja o producto abrasivo.	Utilice solamente recipientes con fondos planos y limpios. No utilice para la limpieza esponjas ni productos abrasivos.
Algunas sartenes producen ruidos de crujidos y clics.	Debido a su estructura, pueden producirse ruidos en determinados recipientes de cocina, pues el fondo está compuesto de distintos materiales que se pueden expandir con el calor.	Este hecho no se trata de una avería, pues los sonidos se consideran normales.
El aparato emite un ligero sonido de vibración cuando se utiliza con un ajuste de temperatura elevado.	Está causado por la tecnología de inducción.	Se trata de un fenómeno normal. No obstante, el ruido debería desaparecer parcial o totalmente si reduce el ajuste de potencia.



Problema	Posible causa	Posible solución
El aparato emite ruidos del ventilador.	El ventilador integrado en el aparato se ha encendido para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede ocurrir que el ventilador todavía funcione algún tiempo después de haber apagado el aparato.	Se trata de un fenómeno normal que no necesita reparación. No desconecte el aparato de la toma de corriente si el ventilador todavía funciona.
Las ollas no se calientan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El aparato no puede detectar la olla porque no es apta para inducción.</li> <li>2. El aparato no puede detectar la olla porque esta es muy pequeña para la zona de cocción o bien porque no se encuentra en el centro de la zona de cocción.</li> </ol>	Coloque la olla en medio de la zona de cocción y asegúrese de que las dimensiones de la parte inferior sean adecuadas para la zona de cocción.

## MENSAJES DE ERROR

E0	No hay olla o esta es muy pequeña.	Utilice una olla de mayor tamaño.
E1	La tensión es demasiado baja.	Utilice solo tomas de corriente que se correspondan con la tensión indicada.
E2	La tensión es demasiado alta	Utilice solo tomas de corriente que se correspondan con la tensión indicada.
E3	Cortocircuito en el sensor de temperatura	Repare el aparato.
E4	Cortocircuito en el sensor de IGBT.	Repare el aparato.
E5	Olla sin agua.	Rellene la olla y reinicie el aparato.
E6	Sobrecalentamiento.	Compruebe si se han bloqueado las entradas o salidas de aire. Si no es así, repare el aparato.
E7	Olla no adecuada.	Utilice otra olla.

---

## RETIRADA DEL APARATO

---



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Estos productos no pueden depositarse en los contenedores destinados a la basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Guíese por las regulaciones locales y no deseche el aparato como un residuo doméstico. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

---

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

---

**Fabricante:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.



**Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:**

2014/30/UE (EMC)  
2014/35/UE (baja tensión)  
2011/65/UE (refundición RoHS)  
2009/125/CE (ErP)

**Gentile Cliente,**

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.




---

## INDICE

---

Avvertenze di sicurezza	70
Pulizia e manutenzione	71
Funzionamento	73
Scegliere le stoviglie adatte	74
Descrizione del dispositivo	75
Pannello di controllo e utilizzo	75
Consigli per cucinare	78
Impostare la potenza riscaldante	79
Pulizia e manutenzione	80
Risoluzione dei problemi	82
Codici di errore	83
Smaltimento	84
Dichiarazione di conformità	84

---

## DATI TECNICI

---

Numero articolo	10033282
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza totale	1600 W

---

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

---

### Rischio di scosse elettriche

- Staccare la spina dalla presa di corrente prima di realizzare manutenzione o riparazioni sul dispositivo.
- Il collegamento a un sistema con messa a terra è necessario e obbligatorio.
- Modifiche alla canalizzazione elettrica devono essere realizzate da un elettricista qualificato.
- Il mancato rispetto delle avvertenze può causare folgorazioni o morte.



#### ATTENZIONE

Pericolo di infortuni! I bordi del piano cottura sono taglienti. Fare attenzione a non tagliarsi.

### Avvertenze di sicurezza generali

- Leggere attentamente il manuale d'uso prima dell'installazione e/o dell'utilizzo del dispositivo.
- Non poggiare mai prodotti o materiali facilmente infiammabili sopra al piano cottura.
- Mettere queste informazioni a disposizione di chi monta il dispositivo, in modo da risparmiare sui costi di installazione.
- Per evitare danni a cose e persone, il dispositivo deve essere installato sulla base di questo manuale d'uso.
- Il dispositivo deve essere installato e dotato di messa a terra da una persona qualificata.
- Questo dispositivo deve essere collegato a un circuito elettrico con disgiuntore di sicurezza, in modo da poterlo scollegare completamente dall'alimentazione elettrica.
- Un'installazione errata può comportare la perdita di validità della garanzia.
- Bambini a partire da 8 anni e persone con limitate capacità fisiche e psichiche o con esperienza e conoscenze insufficienti possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati precedentemente istruiti in modo esaustivo sull'utilizzo del dispositivo e comprendono i rischi e i pericoli connessi.
- Il dispositivo non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione del piano cottura non devono essere in nessun caso realizzate da bambini da soli.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza ai clienti o da una persona con qualifica equivalente, in modo da evitare danni a cose e/o persone.
- **Attenzione:** se la superficie presenta delle crepe (superficie di cottura in vetroceramica o materiale simile che protegge componenti che trasportano corrente), spegnere immediatamente il dispositivo per ridurre il rischio di folgorazioni.
- Non poggiare oggetti metallici, come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi delle pentole sul piano cottura, in quanto potrebbero diventare estremamente caldi.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per lavare il piano cottura.
- Il dispositivo non può essere utilizzato con un timer esterno o con un telecomando separato.
- Tenere sempre sotto controllo il dispositivo mentre si cucina. Durante sessioni ai fornelli brevi, il dispositivo deve essere tenuto permanentemente sotto controllo.
- Non lasciare mai il dispositivo privo di controllo mentre si cucina. L'utilizzo di olio o grassi è particolarmente pericoloso e può provocare incendi. Non cercare in nessun caso di estinguere con acqua un incendio causato da grassi! Spegnerlo il dispositivo e coprire la fiamma con una coperta ignifuga o con il coperchio di una pentola.



#### **ATTENZIONE**

Pericolo d'incendio! Non poggiare sul piano cottura altri oggetti che non siano pentole e padelle!

---

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

---

### **Rischio di scosse elettriche**

- Non cucinare assolutamente se il piano cottura è crepato. Se il piano cottura è rotto o crepato, spegnere immediatamente il dispositivo con l'interruttore principale (presa elettrica a muro) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnerlo il piano cottura prima di pulizia e manutenzione.
- Il mancato rispetto delle avvertenze può causare folgorazioni e morte.

### **Rischi per la salute**

- Questo dispositivo rispetta gli standard di sicurezza elettromagnetici.
- Persone con pacemaker o altri impianti elettrici (come pompe per l'insulina) devono contattare un medico o il produttore degli impianti per assicurarsi che questi non siano influenzati dal campo elettromagnetico del piano cottura.
- Il mancato rispetto delle avvertenze può essere fatale.



### ATTENZIONE

Pericolo di ustione! Durante l'utilizzo, alcuni componenti accessibili all'utente diventano così caldi da poter causare ustioni. Assicurarsi che parti del corpo, abiti o altri materiali che non sono utensili da cucina entrino in contatto con il piano cottura solo dopo il completo raffreddamento.

- Tenere i bambini lontano dal piano cottura.
- Le impugnature delle pentole possono diventare estremamente calde durante l'utilizzo. Evitare di toccarle. Assicurarsi che le impugnature delle pentole non si trovino direttamente sopra a un fornello acceso. Assicurarsi che le impugnature delle pentole siano fuori dalla portata dei bambini.
- Il mancato rispetto delle avvertenze può causare ustioni.



### AVVERTENZA

Pericolo di infortuni! La lama affilatissima di un raschietto per piano cottura viene esposta non appena si rimuove la copertura di sicurezza. Utilizzarlo con estrema attenzione e conservare il raschietto fuori dalla portata dei bambini e sempre con la copertura di sicurezza sopra. Il mancato rispetto delle avvertenze può causare lesioni e tagli.

### Avvertenze di sicurezza generali

- Non lasciare il dispositivo privo di controllo durante l'utilizzo. Se acqua o olio dovessero traboccare per cottura eccessiva, può svilupparsi del fumo o gli spruzzi di grasso possono prendere fuoco.
- Non utilizzare mai il piano di cottura come piano di lavoro o per poggiare oggetti.
- Non poggiare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino al dispositivo, in quanto potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Dopo l'utilizzo, spegnere i fornelli e il piano cottura come descritto in questo manuale (ad es. utilizzando il controllo touch). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento pentole quando si tolgono pentole o padelle dai fornelli.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo, di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non conservare sopra al dispositivo oggetti che sono di interesse per i bambini. I bambini potrebbero arrampicarsi di nascosto sul dispositivo e ferirsi seriamente se gli oggetti dovessero cadere.

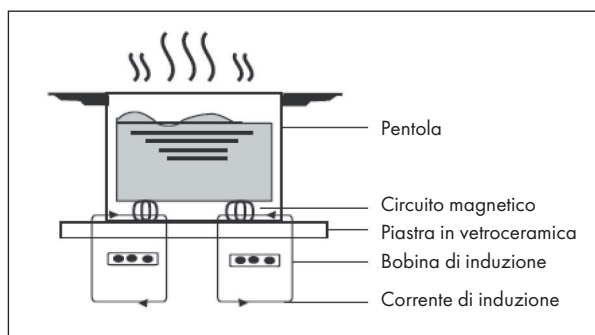
- Bambini e persone con limitate capacità fisiche e psichiche che utilizzano il dispositivo devono essere stati precedentemente istruiti in modo esaustivo sull'utilizzo, per assicurarsi che non rappresentino un pericolo per loro stessi o altri.
- Non riparare o sostituire componenti del dispositivo, a meno che non sia esplicitamente suggerito nel manuale d'uso. Ogni altro tipo di riparazioni o opere di manutenzione devono essere realizzate da elettricisti qualificati.
- Non far cadere e non appoggiare oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non poggiarsi sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi taglienti e non trascinarle sulla superficie del piano cottura, in modo da evitare che si graffi.
- Non utilizzare spugne metalliche o detergenti aggressivi per pulire la superficie per evitare che si graffi.
- Questo dispositivo è adatto al solo uso casalingo e ambienti simili, come cucine del personale presso negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, in agriturismi, per ospiti in hotel, motel e bed & breakfast.
- Non toccare assolutamente il piano cottura a mani nude mentre è in funzione.
- Non permettere a bambini sotto a 8 anni di avvicinarsi al dispositivo.

---

## FUNZIONAMENTO

---

L'induzione è una tecnologia per cucinare avanzata, efficiente ed economica. Funziona con onde elettromagnetiche e trasmette il calore direttamente alla pentola, invece di scaldarla indirettamente tramite la superficie in vetro. Il vetro diventa bollente solo perché è la pentola a scaldarlo.

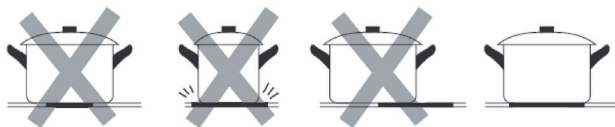


## SCEGLIERE LE STOVIGLIE ADATTE

**Nota:** utilizzare solo stoviglie adatte all'induzione. Cercare il simbolo dell'induzione sull'imballaggio o sul fondo delle pentole.



Stoviglie dei seguenti materiali non sono adatte: acciaio inox puro, alluminio o rame senza fondo magnetico, vetro, legno, porcellana, argilla. Non utilizzare pentole con bordi taglienti o con fondo arrotondato.



Assicurarsi che il fondo della pentola sia piatto, poggi sulla superficie in vetro e sia della stessa grandezza del fornello. Utilizzare solo pentole con diametro equivalente a quello del fornello su cui vengono utilizzate. Se si utilizzano pentole più grosse, viene consumata energia al massimo livello di efficienza. Se si utilizzano pentole più piccole, l'efficienza potrebbe essere inferiore alle aspettative. Pentole con un diametro inferiore a 140 mm potrebbero non essere rilevate dal fornello a induzione. Posizionare le pentole sempre al centro del fornello.

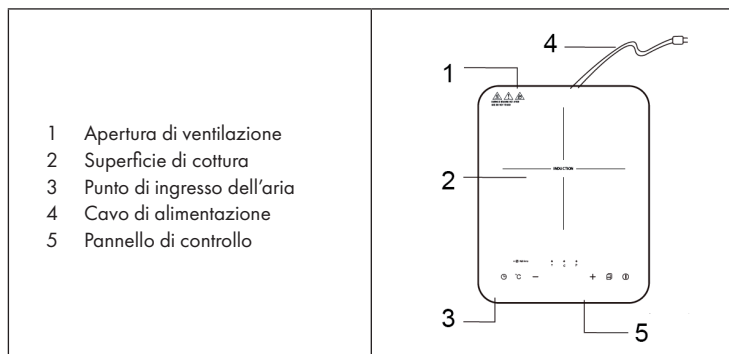
Per controllare se le stoviglie sono adatte, è possibile realizzare un test magnetico. Muovere un magnete in direzione del fondo della pentola. Se il magnete viene attratto, la pentola è adatta all'induzione.



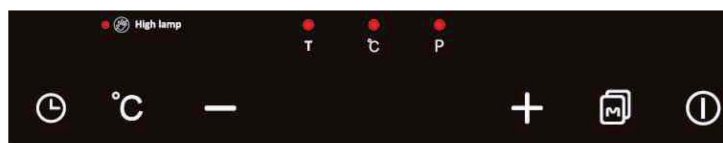
**Nota:** togliere sempre le pentole dal fornello sollevandole e non trascinandole, altrimenti il vetro potrebbe graffiarsi.



## DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



## PANNELLO DI CONTROLLO E UTILIZZO



Funzione	Descrizione
Tasto On/Off	Accendere e spegnere il dispositivo.
Potenza	Regolare la potenza.
(+) e (-)	Regolare la potenza, la temperatura e il timer. Premendo contemporaneamente (+) e (-), si attiva il blocco tasti.
Temperatura	Regolare la temperatura.
Timer	Impostare il tempo prima dell'autospegnimento.

## Utilizzo

- 1 Posizionare la pentola con gli alimenti al centro del fornello.
- 2 Inserire la spina in una presa elettrica da 220 V, 10 Amp. Ora è possibile utilizzare il fornello a induzione.
- 3 Premere On/Off e poi il tasto delle funzioni.
- 4 Finita la cottura, premere di nuovo On/Off per spegnere il dispositivo. Procedere a scollegare la spina dalla presa elettrica.

## Descrizione dello stato del dispositivo

1. **Off:** inserire la spina nella presa elettrica. Viene emesso un segnale acustico e l'indicazione di funzionamento lampeggia. Il dispositivo è spento.
2. **Standby:** premendo a lungo On/Off a dispositivo spento, questo passa in standby; è necessario premere un tasto entro 60 secondi, altrimenti il dispositivo si spegne automaticamente.
3. **Rilevamento automatico della pentola:** se si preme il tasto della temperatura in standby, il dispositivo rileva automaticamente se sul fornello c'è una pentola. Se sul fornello non c'è alcuna pentola o c'è una pentola non adatta all'induzione, sullo schermo digitale lampeggia "EO" e viene emesso un segnale acustico ogni 3 secondi. Se non si posiziona sul fornello alcuna pentola adatta all'induzione entro 60 secondi, il dispositivo si spegne automaticamente. Se invece si posiziona una pentola adatta sul fornello, il dispositivo passa alla relativa modalità di funzionamento.
4. **Stato di funzionamento:** dopo aver rilevato automaticamente la pentola, il dispositivo passa alla relativa modalità di funzionamento. Se si toglie dal fornello una pentola o una padella in modalità di funzionamento, l'afflusso di energia viene interrotto immediatamente e il dispositivo passa automaticamente alla modalità di rilevamento automatico.
5. **Spegnimento:** premere On/Off in modalità di funzionamento. Viene emesso un segnale acustico e il dispositivo si spegne.

## Impostare la potenza (funzione manuale)

1. Premere il tasto delle funzioni in modalità standby per raggiungere il menu di impostazione della potenza o premere il tasto delle funzioni in modalità di funzionamento per regolare la potenza. L'indicazione di funzionamento si illumina e l'impostazione di fabbrica predefinita è di 1600 W. Lo schermo LED mostra "1600".
2. La potenza può essere regolata con + e -. L'impostazione minima della potenza in stato di funzionamento è di 120 W e quella massima è di 1800 W. Se si modifica la potenza, sullo schermo LED viene mostrato il nuovo valore.
3. Se si preme più volte il tasto delle funzioni in modalità di funzionamento, è possibile anche utilizzare altre funzioni.

## Impostare la temperatura

- 1 Premere °C in stato di funzionamento per raggiungere il menu di impostazione della temperatura. L'indicazione della temperatura si illumina e l'impostazione di fabbrica predefinita è di 220 °C. Lo schermo LED mostra "220c".
- 2 La temperatura può essere regolata con + e -. L'impostazione minima della temperatura in stato di funzionamento è di 60 °C e quella massima è di 240 °C. Lo schermo LED mostra il rispettivo valore impostato.
- 3 Se si preme più volte il tasto delle funzioni in modalità di funzionamento, è possibile anche utilizzare altre funzioni.

## Tabella di confronto per potenza e temperatura

Livello	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Potenza (W)	120	300	500	800	1000	1200	1300	1400	1600	1800
Temp. (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

## Timer

1. Quando il fornello a induzione si trova in modalità di funzionamento, è possibile premere il simbolo "Timer" per impostare il timer per lo spegnimento automatico. L'indicazione del timer (T) è illuminata costantemente, lo schermo LED mostra "0:00" e lampeggia.
2. Impostare il tempo desiderato fino all'autospegnimento premendo + e - in modalità timer.
3. Dopo 5 secondi, il tempo impostato viene confermato automaticamente.
4. Se si desidera disattivare l'impostazione del timer, premere il tasto per potenza o temperatura in modalità di funzionamento per selezionare un'altra funzione e disattivare il timer.
5. Una volta scaduto il tempo impostato, il dispositivo si spegne automaticamente.

## Protezione per i bambini

- Premendo contemporaneamente + e - in stato di funzionamento, viene attivata la protezione per i bambini e i tasti sono bloccati.
- Lo schermo LED mostra "LOC" e l'impostazione viene confermata automaticamente dopo 5 secondi.
- Quando la protezione è attiva, tutti i tasti sono disattivati tranne On/Off.
- Tenere di nuovo premuti + e - contemporaneamente per disattivare la protezione.

## CONSIGLI PER CUCINARE



### AVVERTENZA

Pericolo d'incendio! Prestare particolare attenzione quando si frigge, dato che olio e grassi si scaldano molto rapidamente. A temperature molto elevate, olio e grassi possono prendere fuoco spontaneamente e rappresentano un serio rischio d'incendio.

### Consigli per cucinare

- Abbassare il calore quando inizia l'ebollizione.
- L'utilizzo di coperchi riduce il tempo di preparazione e permette di risparmiare energia grazie al mantenimento del calore.
- Minimizzare la quantità di acqua e grassi per ridurre i tempi di preparazione.
- Iniziare a cucinare con un'impostazione di calore elevata e ridurla quando l'alimento si è scaldato completamente.

### Sobbollire e cuocere riso

- Quando si sobbolle, il contenuto della pentola viene cotto sotto al punto di ebollizione a circa 85 °C. Bolle salgono in superficie nel liquido in cottura. Sobbollire è fondamentale per zuppe squisite e morbidi stufati, dato che il gusto si sviluppa senza cuocere eccessivamente la pietanza. Anche salse che contengono uova o addensate con la farina devono essere cotte sotto il punto di ebollizione.
- La preparazione di riso con il metodo di assorbimento può richiedere un'impostazione della temperatura elevata, per garantire la completa cottura nel tempo consigliato.

### Cucinare una bistecca

- 1 Lasciar riposare la bistecca a temperatura ambiente per 20 minuti.
- 2 Scaldare una padella.
- 3 Spalmare dell'olio su entrambi i lati della bistecca. Versare un po' d'olio nella padella e metterci la bistecca.
- 4 Quando si cucina una bistecca, girarla una sola volta. La durata dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura che si desidera. Il tempo può variare da 2 a 8 minuti per lato. Premere (con una forchetta o un mestolo) sulla bistecca per controllare il grado di cottura. Più è dura, più è cotta.
- 5 Far riposare infine la bistecca per qualche minuto su un piatto caldo in modo che si ammorbidisca e i succhi si redistribiscano.

## Cuocere pietanze mescolando

- 1 Utilizzare una wok piatta adatta all'induzione o una grossa padella.
- 2 Tenere pronti tutti gli ingredienti e gli utensili. Cuocere mescolando è un metodo da realizzare in modo rapido. Se si hanno grandi quantità di cibo, cuocerle in diverse porzioni e non tutte in una volta.
- 3 Far riscaldare la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.
- 4 Iniziare a cuocere la carne, toglierla e metterla da parte al caldo.
- 5 Cuocere le verdure mescolandole. Quando le verdure sono ben calde ma ancora al dente, abbassare il calore, aggiungere la carne e la salsa.
- 6 Mescolare gli ingredienti per garantire che tutto sia ben caldo.
- 7 Servire immediatamente.

**Nota:** se sul piano cottura a induzione si trova una pentola non magnetica (ad es. alluminio), una pentola della dimensione sbagliata, o piccoli oggetti (ad es. coltelli, forchette, ciotole), il dispositivo passa automaticamente dopo un minuto alla modalità standby. La ventola continua a raffreddare il dispositivo per un minuto.

## IMPOSTARE LA POTENZA RISCALDANTE

Livello di potenza	Adatto per
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldare piccole quantità di alimenti</li> <li>• Sciogliere cioccolato</li> <li>• Sobbollire</li> <li>• Riscaldare lentamente</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scaldare</li> <li>• Sobbollire rapidamente</li> <li>• Cuocere riso</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crespelle</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scottare brevemente</li> <li>• Cuocere pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Friggere e scottare ad alta temperatura</li> <li>• Portare a ebollizione zuppe</li> <li>• Portare a ebollizione l'acqua</li> </ul>

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**Nota:** staccare sempre la spina e far raffreddare il dispositivo prima di procedere alla pulizia.

Cosa	Come	Importante!
<p>Sporco quotidiano sul vetro (impronte delle dita, segni, macchie causate da cibo o liquidi traboccati che non contengono zucchero).</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnerne il fornello.</li> <li>2. Spruzzare un detergente per piani cottura a fornello caldo, ma non bollente.</li> <li>3. Passare un panno umido e asciugare il fornello.</li> <li>4. Riaccendere il fornello.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando il fornello viene spento, scompare l'indicazione "Superficie bollente" anche se il fornello è ancora bollente. Attenzione a non ustionarsi!</li> <li>• Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi, dato che potrebbero danneggiare la superficie. Controllare sull'imballaggio del prodotto in questione se è adatto per piani cottura a induzione.</li> <li>• Non lasciare residui di detergente sul fornello, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.</li> </ul>
<p>Alimenti o liquidi traboccati sui tasti funzione.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnerne il fornello.</li> <li>2. Ammorbidire i resti.</li> <li>3. Pulire i tasti con un panno umido, una spugna morbida o uno straccio da cucina.</li> <li>4. Seguire i passaggi 2-4 nel paragrafo "Sporco quotidiano".</li> </ol>	<p>Se c'è del liquido sopra a un fornello, è possibile che questo emetta un segnale acustico, si spenga da solo e che i tasti non funzionino più. Prima di riaccendere un fornello, assicurarsi che i tasti siano puliti e asciutti.</p>

Cosa	Come	Importante!
Residui bruciati, sciolii, bollenti contenenti zucchero o spruzzi sul vetro.	<p>Rimuovere i resti con un tagliarino, un rasoio o un raschietto per piani cottura in vetroceramica, facendo attenzione a non scottarsi con il fornello acceso.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnerne il fornello.</li> <li>2. Tenere il raschietto inclinato di 30° e grattare i resti in un angolo freddo del fornello.</li> <li>3. Rimuovere lo sporco con un panno.</li> <li>4. Seguire i passaggi 2-4 nel paragrafo "Sporco quotidiano".</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere macchie e spruzzi immediatamente, dato che una volta raffreddati sono molto difficili da togliere.</li> <li>• Attenzione: rischio di lesione! Non appena viene tolta la copertura di sicurezza dal tagliarino, viene esposta la lama affilata. Utilizzarlo con cura e fare attenzione a non ferirsi.</li> </ul>

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Il piano cottura non si accende.	Non c'è corrente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e sia acceso. Controllare se è scattato un fusibile o se è guasto. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I tasti funzione non reagiscono.	I tasti sono bloccati.	Disattivare il blocco dei tasti
Difficoltà nell'utilizzo dei tasti.	Sui tasti c'è un sottile strato d'acqua o si sta utilizzando la punta delle dita e non il polpastrello.	Assicurarsi che i tasti siano asciutti e utilizzare i polpastrelli.
Il vetro è graffiato.	Pentole con bordi taglienti o utilizzo di spugne o prodotti abrasivi.	Utilizzare solo pentole con fondi piatti e puliti. Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi per la pulizia.
Alcune padelle fanno rumori scricchiolanti o scoppiettanti.	Per motivi strutturali alcune pentole e padelle possono emettere questo tipo di rumori, dato che il fondo è spesso composto da diversi materiali, che si espandono con il calore.	Non si tratta di un errore. Questi rumori sono del tutto normali.
Il dispositivo emette un lieve rumore se viene utilizzato con un'impostazione di calore elevata.	Questo è dovuto alla tecnologia a induzione.	Questo è del tutto normale. Il rumore dovrebbe però scomparire o diventare meno intenso quando si abbassa il livello di potenza.



Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Il dispositivo emette il rumore di una ventola.	La ventola integrata nel dispositivo si è accesa per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può capitare che la ventola rimanga in funzione per un certo tempo anche dopo lo spegnimento del dispositivo.	Questo è normale e non è necessario intervenire. Non staccare la spina del dispositivo se la ventola è ancora in funzione.
Le pentole non si scaldano e compare il simbolo.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il dispositivo non rileva la pentola, perché non è adatta all'induzione.</li> <li>2. Il dispositivo non rileva la pentola, perché questa è troppo piccola per il fornello o perché non è posizionata al centro.</li> </ol>	Utilizzare solo stoviglie adatte all'induzione (v. "Scegliere le stoviglie"). Posizionare la pentola al centro del fornello e assicurarsi che le dimensioni del fondo siano adatte al fornello.

## CODICI DI ERRORE

E0	Nessuna pentola o pentola troppo piccola.	Utilizzare una pentola più grande.
E1	Tensione troppo bassa.	Utilizzare solo prese elettriche con tensione corrispondente a quella indicata.
E2	Tensione troppo alta.	Utilizzare solo prese elettriche con tensione corrispondente a quella indicata.
E3	Cortocircuito del sensore della temperatura della superficie.	Far riparare il dispositivo.
E4	Cortocircuito del sensore IGBT.	Far riparare il dispositivo.
E5	Pentola senz'acqua.	Riempire la pentola e riavviare il dispositivo.
E6	Surriscaldamento.	Controllare se i punti di accesso o uscita dell'aria sono bloccati. Se non è così, far riparare il dispositivo.
E7	Pentola non adatta.	Utilizzare un'altra pentola.

---

## SMALTIMENTO

---



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il bidone dei rifiuti con le ruote), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti per la raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Attenersi alle disposizioni vigenti e non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle disposizioni vigenti e non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a diminuire il consumo di materie prime.

---

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

---

**Produttore:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.



**Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:**

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)

2009/125/CE (ErP)



KLARSTEIN NIETSRK  
SRRLK KLARSTEIN NIE  
KLARSTEIN NIETSRK  
SRRLK KLARSTEIN NIE  
KLARSTEIN NIETSRK  
SRRLK KLARSTEIN NIE  
KLARSTEIN NIETSRK